Mr. Ivan Marošević



UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE 3

Mr. Ivan Marošević

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE 3

HoReBa d.o.o.
Pula, 1998.

SADRŽAJ

PREDGOVOR

Ovo je udžbenik za III. završni razred ugostiteljske škole, konobarsko usmjerenje. On je pisan sukladno nastavnom programu u koji je uvršteno više inovacija, a u cijelosti su nova poglavlja: Diplomatski prijemi, Ukrašavanje svečanih stolova, Dijetalna prehrana i Prodaja ugostiteljskih usluga.

Preporučujem da se navedena nova poglavlja uvrste u obavezno gradivo s potrebnim brojem sati, jer je to materija kojom bi trebao vladati svaki konobar sa završenom ugostiteljskom školom. U mnogim ugostiteljskim školama u inozemstvu navedeno gradivo je već odavno prihvaćeno.

Kad već nemamo mogućnosti da nam đaci obavljaju praktičnu nastavu u velikom broju vrhunskih restauracija, u segmentu teorije ove struke, smatram da ne bi smjeli zaostajati za inozemnima.

Osim mene, autora, na ovom udžbeniku su radili i gospoda recenzenti: prof. dr. Vladimir Pletenac, naš poznati metodičar i didaktičar u nastavi i nastavnici ugostiteljskog posluživanja s dugogodišnjim iskustvom u ugostiteljskoj struci i pedagoškom radu: Zlatko Dundović, Ferućio Smoković i Ivan Zubović, kojima dugujem zahvalnost na korisnim preporukama i mišljenjima, a koja su pridonijela kvaliteti ovoga rada.

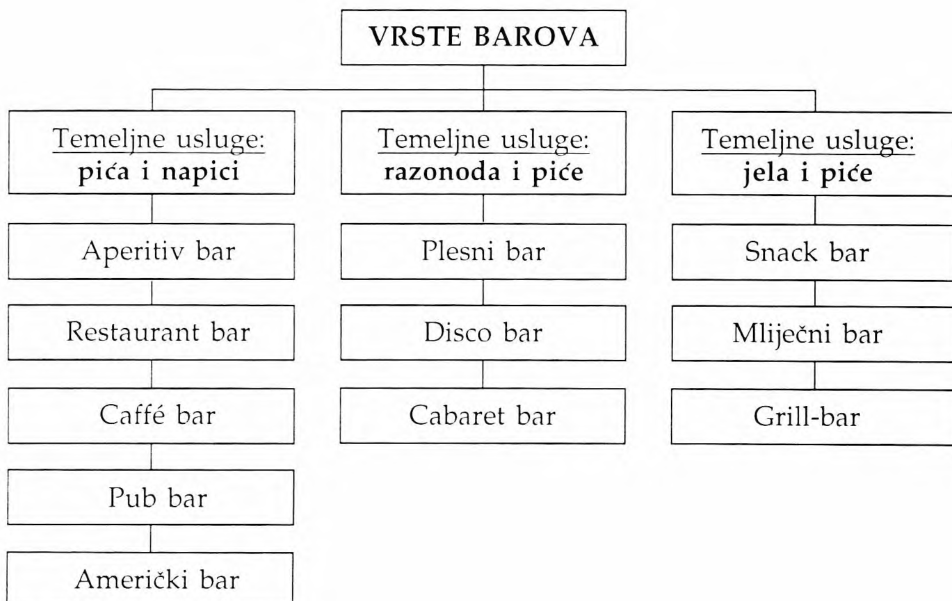
Pula, lipnja 1998.

Autor

1. PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE PIĆA U BARU

1.1. Vrste barova

Pod pojmom "bar" razumijeva se ugostiteljska poslovna jedinica s različitim vrstama ugostiteljskih usluga koje poslužuju u različito doba tijekom dana. Tek dodatna riječ uz naziv bara (aperitiv, disco, snack i sl.) označava iscrpnije o kojoj se vrsti bara radi, odnosno koje usluge pruža. Zajednička obilježja svih barova su barski točionik i visoke barske stolice. Osim toga tu su i usluge alkoholnih i bezalkoholnih pića, najraznovrsniji napici, miješana pića, birana hrana, kao i zabava, razonoda, ugodan ambijent i kvalitetna usluga.



Barovi koji pružaju usluge aperitiva, napitaka i diżestiva

Caffé-bar (čit. kafe-bar) kafić. Gosti u ovom baru mogu biti posluženi najraznovrsnijim alkoholnim pićima, širokim izborom bezalkoholnih pića, hladnim i toplim napicima, toplim i hladnim sendvičima, zagriscima, kolačima. Usluge se konzumiraju za barskim točionikom ili stojeći za visokim stolovima.

Radno vrijeme kafe bara je od 6 do 22 sata.

Aperitif-bar (čit. aperitif, aperitiv, bar) u nas je u sastavu hotela i nudi širok izbor alkoholnih i bezalkoholnih pića, miješanih pića, toplih i hladnih napitaka, sendviča i raznovrsnih kolača.

Radno vrijeme bara podešava se željama i potrebama gostiju hotela i najčešće je od 6 do 22 sata.

Restaurant-bar imaju danas mnoge restauracije koje pružaju usluge na visokoj ugostiteljskoj razini, kao i sve restauracije koje u vrijeme ručka i večere žele zadržati svakog gosta kada su svi stolovi u blagovaonici zauzeti. Prije obroka ovdje gosti popiju aperitiv, a nakon obroka dolaze na kavu, popušiti cigaretu i sl. Nudi sve usluge kao i aperitiv bar.



Restaurant bar

Restaurant-bar otvara svoja vrata gostima pola sata prije početka rada restauracije i radi dok ga ne napuste gosti koji su došli na večeru.

American-bar (čit. ameriken bar), američki bar, nudi veći izbor najkvalitetnijih alkoholnih i bezalkoholnih nemiješanih i miješanih pića, hladnih i toplih napitaka, zagrizaka i kolača. Najčešće se nalazi u hotelima visokih kategorija.

Radno vrijeme ovog bara ovisi o potrebama i navikama gostiju.

Pub bar ili samo pub (čit. pab bar ili pab) je vrsta bara pivnice koja je u Velikoj Britaniji vrlo popularna zbog toga što se u njoj zadržao stari engleski tradicionalni način života, nazivaju je i "najengleskija institucija" s osobitim ambijentom. Pub nudi veliki izbor različitih vrsta piva kojih može biti i nekoliko desetaka, a kod kojih su najpoznatija tamna piva: porter, stout, extra stout, ginger ale, zatim whisky, gin i druga pića.

Pubove otvaraju mnoge zemlje u Europi pa i Hrvatska.

Barovi koji pružaju usluge plesa, razonode, pića i napitaka

Plesni bar (njem. Danzing bar) vrsta je bara s noćnim poslovanjem čija je glavna usluga organiziranje plesa i zabave uz živu glazbu. Osim plesa ovi barovi redovito nude širok izbor miješanih i nemiješanih pića i napitaka, te u manjem izboru usluge hrane. Važno je da vrsta glazbe odgovara strukturi gostiju s obzirom na starost, narodnost i njihove želje.

Disco-bar (čit. disko bar) suvremeni je tip noćnog bara čija su ponuda, izbor i kvaliteta usluga te cijene prilagođene potrebama i navikama mladih ljudi koji traže razonodu uz suvremenu glazbu i ples. Glazba je mehanička, s kaseta.

Poseban tip ovog bara je video disco-bar u kojem se osim nevedenog prikazuju i različiti kraći zabavni filmovi s videokaseta. Od pića se nudi bogat izbor bezalkoholnih pića, sendviči, kolači.

Cabaret-bar (čit. kabaret bar) pruža kombinaciju usluga plesnog bara i odgovarajućeg kulturno-zabavnog programa koji se sastoji od kraćih literarnih, zabavnih i humorističkih točaka u neprekidnom trajanju od oko dva sata.

Od klasičnih ugostiteljskih usluga nude se raznovrsna alkoholna i bezalkoholna pića kao i birana jela koja se mogu početi posluživati prije početka predstave i nastavlja se tijekom kratkih stanki između točaka.

Barovi koji pretežno pružaju usluge jela i napitaka

Snack bar (engl. snack-zalogaj, čit. snek bar). Ovi barovi pružaju usluge hrane. Jela se mogu djelomično ili u cijelosti pripremiti za barskim točionikom naočigled gostiju. Izbor usluga hrane, pića i napitaka nije ničim ograničen. Usluge se mogu konzumirati za barskim točionikom ili za stolovima u blagovaonici. Načini posluživanja trebaju težiti načinima koji se koriste u klasičnoj restauraciji. Posluživanje hrane na barskom točioniku zahtijeva da se na uzdignutu plohu stavi papirnati ili tekstilni set na koji se stavlja pribor za jelo i tanjur. Piće, također, treba nastojati poslužiti na najsličniji način kao u restauraciji.

Radno vrijeme ovim barovima može trajati 24 sata na dan.

Mliječni bar (engl. Milk Bar) zasniva svoju ponudu na jelima i napicima od mlijeka, mliječnih proizvoda, jaja, tjestenine, kolača. Od alkoholnih pića može, eventualno, nuditi samo pivo, ako to dozvole nadležni općinski organi.

Usluge pruža za barskim pultom ili za stolovima u istoj prostoriji.

Zdravljak je ugostiteljska jedinica koja može pružati isti izbor usluga u ambijentu koji više odgovara klasičnoj restauraciji nego baru.

Grill-bar (čit. gril bar; engl. grill - roštilj, gradele), je vrsta bara koji svoju ponudu temelji na jelima koja se pripremaju na roštilju (žaru), a koji je u sastavu barskog točionika ili uz njega, tako da gosti mogu izabrati namirnicu koju žele da im se pripremi, koji stupanj pečenosti žele, kojim će se začinima jelo začiniti i koliko i sl.

Danas grill barovi nude i jela koja se pripremaju na ražnju.

Osim jela grill bar nudi i raznovrsna alkoholna i bezalkoholna pića i napitke.

Način posluživanja jela je kao i kod snack bara.

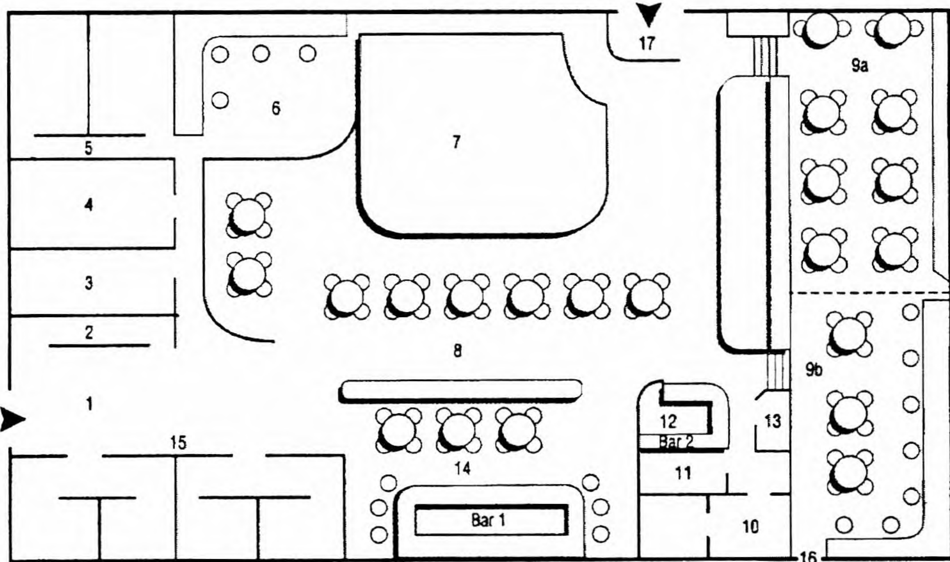
1.2. Prostorija bara

Sve vrste ugostiteljskih poslovnih jedinica, da bi mogle na stručan i kulturan način pružati usluge, trebaju raspolagati odgovarajućim prostorijama opremljenim potrebnom opremom koju uvjetuje vrsta i veličina bara.

Prostorije koje npr. mora imati aperitiv bar ili caffé bar su: prostorija u kojoj je smješten točionik bara s nekoliko stolova za kojima se sjedi ili stoji

dok se konzumiraju usluge, priručno skladište u koje se odlažu zalihe: pića, namirnica, potrošnog materijala i inventara, zatim garderoba za zaposlenike.

Prostorije koje treba imati plesni bar vidljive su iz slijedeće sheme:



Shematski prikaz barskih prostorija: 1. ulazni hal, 2. garderoba za goste, 3. ured rukovoditelja bara, 4. priručno skladište zaliha: pića, namirnica, potrošnog materijala i inventara, 5. garderoba sa sanitarijama za glazbenike i izvođače programa, 6. podij za glazbenike, disko-jockey i sl., 7. prostor za ples, 8. dvorana bara, 9a i 9b saloni (separei), 10. garderoba sa sanitarijama za zaposlenike, 11. kuhinja bara, 12. točionik bara 2 iz kojega se konobarima izdaju vina u bocama, 13. aparati za proizvodnju leda, 14. glavni barski točionik, 15. sanitarne prostorije za goste, 16. gospodarski ulaz, 17. ulaz iz sporedne ulice.

Plesni bar mora imati jedan točionik, ali ih može imati i više.

1.3. Oprema bara

Da bi se rad u baru mogao stručno i uspješno obavljati, potreban je prikladan i kvalitetan inventar. Navest ćemo najprije inventar koji je prijeko potreban i bez kojega se ne bi moglo pripremati miješano piće.

Sav barski inventar treba biti izrađen od prvorazrednog materijala i lijepo oblikovan.

1.3.1. Barski točionik

Barski točionik (barski pult, barska tezga) je glavni dio opreme klasičnih barova. Na barskom točioniku pripremaju se, toče i izdaju sva pića i napici koji se poslužuju u baru. Kraj njega se stoji, pije, jede, razgovara, ali istovremeno obavlja i posao. Barski točionik treba biti odgovarajuće veličine, izrađen od nerđajućeg čelika da se može bez većih poteškoća održavati na visokoj higijenskoj i estetskoj razini. Njegov je prostor ispod radne plohe na nekoliko mjesta pregrađen i služi za odlaganje i hlađenje potrebnih vrsta i količina alkoholnih i bezalkoholnih pića i različitih namirnica koje se upotrebljavaju u poslovanju bara. U svakom pregrađenom prostoru podešava se potrebna temperatura. Uz navedeni rashladni prostor može se još ugraditi i aparat za pravljenje leda (ledomat), aparat za pranje čaša, bojler za toplu vodu i dr.

Barski točionik mora udovoljavati ovim zahtjevima:

1. veličina barskog točionika treba odgovarati broju sjedala u baru s obzirom na prostor za hlađenje, radnu površinu na kojoj se pripremaju usluge, potreban sitan inventar tijekom rada koji stoji na radnoj plohi i mogućnost smještaja potrebnog broja visokih barskih stolica,
2. vanjski dio barskog točionika treba biti praktičan i udoban gostima koji sjede na barskim stolicama, a istovremeno estetski uklopljen u prostor bara,
3. tehničkih pomagala na barskom točioniku treba biti dovoljno i pravilno razmještenih s obzirom na vrste usluga koje se nude i broj sjedala u baru,
4. položaj barskog točionika treba biti funkcionalan u odnosu na ostali dio bara (ulazna vrata, prostor gdje sjede gosti, priručno skladište).

Uz vanjsku stranu barskog točionika postavljene su visoke barske stolice.

S unutrašnje strane, nasuprot barskom točioniku, nalazi se tzv. retropult (retrobank), koji se sastoji od ormarića s ladicama i unutrašnjim policama u koje se stavlja čisto rublje. Otvorene police iznad ormarića služe za izlaganje: pića, skupocjenih čaša, pribora za miješanje pića, osvojenih nagrada, sredstava za unapređivanje prodaje i sl.

Visoke barske stolice

S vanjske strane barskog točionika postavljaju se visoke barske stolice, najčešće tapecirane i ugodne samo za kraće sjedenje, s kratkim naslonom ili bez njega, pomične ili pričvršćene za pod.

Visina stolica je 80-90 cm s naslonom za noge na visini 20-30 cm od poda ako je visina poda jednaka s obje strane barskog točionika. Broj stolica za barskim točionikom ovisi o njegovoj dužini. U pravilu svakoj stolici pripada 55-65 cm prostora kraj točionika što znači da će broj stolica ovisiti o njegovoj dužini. Na jednom ili dva mjesta treba ostaviti slobodan pristup točioniku da mu konobari mogu prići i uzeti naručene usluge.

Zahvaljujući visokim barskim stolicama kraj barskog točionika mješač pića može napraviti znatan promet s gostima koje poslužuje za točionikom.

Gosti se za barskim točionikom u pravilu ne zadržavaju dugo, mijenjaju se često, sjedaju za stolove ili napuštaju bar.

U nekim barovima poslužuju se gosti kraj točionika uz koji nema stolaca, jer oni otežavaju pristup novih gostiju točioniku.

1.3.2. *Sitni inventar*

Šeiker (Shaker). Prijeko je potreban svakome tko se bavi miješanjem pića te je postao simbol profesije mješača pića u cijelom svijetu. Načinjen je od neoksidirajućeg metala (posrebrenog). Sastoji se od dva ili tri dijela, a zapremnine je 0,5-1 l. U njemu se miješaju pića uz dodatak kocaka leda. Postupa se tako da se šeiker, omotan ubrusom ili bez njega, snažno i kratko mućka u visini ramena. Vrijeme mućkanja mjeri se sekundama. Kad se šeiker opere, ne zatvara se da bi se brže priredilo slijedeće piće, a i zbog toga što se u zatvorenom s vremenom javlja neugodan miris po metalu.

Šeiker se u ovoj knjizi spominje kao mješalica ili ru na mješalica.

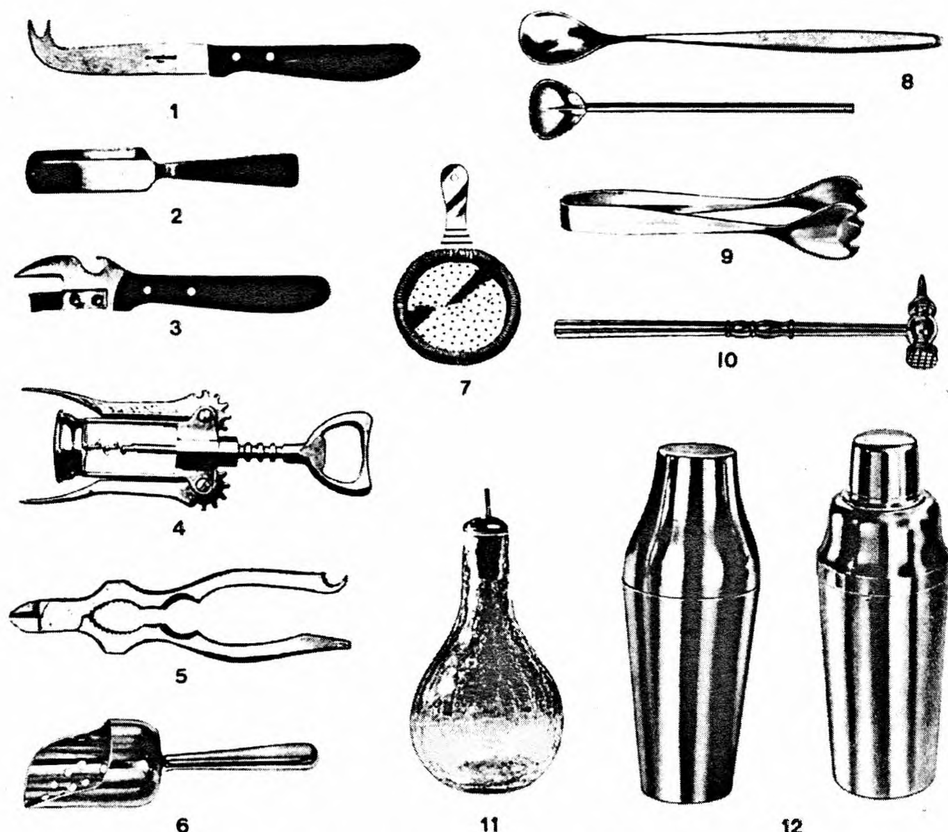
Trodjelni šeiker ima naziv standardni tip.

Dvodjelni metalni šeiker ima naziv američki tip. Dvodjelni šeiker, kojemu je donja polovica metalna a gornja od pleksi-stakla, naziva se bostonski tip šeikera.

Čaša za miješanje - barska čaša (Mixglass). Mnogi se jednostavniji i lakši kokteli priređuju u barskoj čaši. Čaša je od debljeg stakla i obično nosi ime nekog proizvođača žestokih pića. Veličine je 0,5-2 l. U nju se stave 2-3 kocke leda, miješanjem leda čaša se rashladi, a zatim se voda izlije i u čašu ulije željeno piće. Barskom se žlicom sve zajedno brzo i dobro miješa. Nakon miješanja u čašu se stavlja barsko sito i desnom rukom mješavina ulijeva u čaše.

U nedostatku barske čaše može poslužiti i donji dio šeikera, veća čaša ili vrč.

Električna mješalica (Turmix). Prijeko je potrebna u izradi kvalitetnih i ekonomičnih frapea i ostalih pića koja se prave od voća, sladoleda, mlijeka



Sitni barski inventar: 1. barski nož, 2. nož za rezanje kore od limuna, 3. nož za otvaranje konzervi, 4. vadičep, 5. kliješta za otvaranje pjenušca, 6. lopatica za led, 7. barsko sito, 8. barska žlica, 9. hvataljka za led, 10. barski čekić za led, 11. boza za začine (bitere), 12. dvodjelni i trodjelni ručni mješač

itd. Naročito je potrebna za pripremu drugih pića za što je neophodno dulje i snažnije miješanje. Aparat se obično sastoji od motora i dviju većih plastičnih čaša. U jednoj su ugrađeni noževi za rezanje voća, a u drugoj mehanizam za pokretanje mješavine u čaši.

Osim čaša u aparatu je ugrađen mlinac za drobljenje leda i tijesak za tješnjenje sokova iz limuna i naranče.

Aparat ima dvije brzine okreta. Prva je sporija i upotrebljava se za mljevenje voća u čaši s noževima. Kad je voće samljeveno, upotrijebi se druga brzina. Druga brzina je veća i upotrebljava se za sve mješavine u kojima nije potrebno mljeti ili sjeći voće, led itd.

Barska žlica (Barspoon). Po obliku je ista kao i žlica za bijelu kavu, samo joj je držak dulji jer mora nadvisiti barsku čašu. Izrađena je od neoksidirajućeg materijaka, katkada i posrebrena. Barmen se njom služi za miješanje pića u barskoj čaši, za mjerenje, pri dekoraciji itd.

Osim te žlice u baru se upotrebljavaju i druge vrste malih žlica: za kavu, sladoled, koblere itd.

Barsko spiralno cjedilo (Strainer). Sastoji se od rupičaste pločice s drškom koja je na širem dijelu omotana metalnom spiralnom oprugom.

Upotrebljava se prilikom cijeđenja pića iz barske čaše ili šeikera. Zadržava komadiće leda, koštice limuna itd. U trodjelnoj mješalici ugrađeno je cjedilo.

Bočice za aromatiziranje (Dashbottle). To su bočice u kojima se nalazi bitter, sirup ili kakav fini aromatičan liker. Likeri i sirupi gorka su okusa i intenzivne arome, a često i vrlo jake alkoholne koncentracije. Dodaju se koktelima kao začini, a količina im se mjeri kapima - uštrcima. Bočice su zatvorene čepom koji na sredini ima metalnu cjevčicu. Bočica se uzme u desnu ruku, nagne nad čašu i naglo vrati. Tada iz nje izleti začin i na taj način dobije se jedan uštrcak, mlaz (engl. dash). Ponovi se to toliko puta koliko iziskuje recept miješanog pića.

Mjera za viski (Jigger). To je dvodijelna metalna čaša u koju s jedne strane stane 4 centilitra, a s druge 5 centilitra. Internacionalna osnovna mjera za viski i gin (u baru) iznosi 4 centilitra.

Slamke (Straw). Smještene su na određenom mjestu barskog i točioničkog pulta, a poslužuju se uz neke koktele, neka miješana i nemiješana bezalkoholna pića, uglavnom ledena. U posljednje vrijeme to više nisu slamke, nego higijenski pakovane cjevčice od raznobojnih plastičnih masa.

Nabadala za dekoraciju. Njima se nabadaju razni dekorativni elementi kao što su masline, trešnje, sir, mesni naresci itd.

Menzure za mjerenje pića. Namijenjene su za mjerenje pića tijekom posla i prilikom kontrole. Nakon upotrebe moraju se isprati i odmah obrisati jer prilikom idućeg mjerenja moraju biti suhe. Tako se postupa i s ostalim priborom koji služi za razna mjerenja.

Tijesak za limune, naranče i grejpfrut (Squeezer). U baru je prijeko potreban. Ima ih običnih i električnih.

Mješalica za pjenušac (Swizzler). Upotrebljava se za miješanje pjenušca da bi iz njega izašao ugljik-dioksid. Dajemo je gostu na njegov zahtjev.

Tambler (Tumbler). Valjkasta ili bačvasta čaša od debljeg stakla, veličine 1 do 5 dl.

Boce s voćnim sokovima (Juice botte). Mješač pića ima uvijek dovoljnu zalihu voćnih sokova. Voćni se sokovi iz limenki odmah prelijevaju u staklene boce i stavljaju u hladnjak jer se u otvorenim limenkama zbog oksidacije metala i voćne kiseline sokovi kvare.

Barski ribež (Nutmeg grater). Od metala je, a služi za ribanje oraščića ili čokolade prilikom pripreme pojedinih pića.

Nož za voće (Fruit knife). Ima ih nekoliko vrsta. Njima se uglavnom reže voće i kora limuna i naranče.

Ostali inventar u baru. Ovamo pripadaju: veći i manji poslužavnici, vadičep, posuda s ledom (staklena ili metalna), kliješta za led, kliješta za šećer, čekić za led, boce za dekantiranje vina, šalice za kavu, tanjurići, električno kuhalo, cjenik pića, košara za vina, menzure, literatura s područja miješanih pića, sandučić prve pomoći itd.

Barska kolica (Barboy). Barska kolica vrlo su praktična jer na njih stane kompletna manja baterija barskih pića. U hotelima se barska kolica prevoze dizalom od salona do salona, do gostinjske sobe, od terase do restauranta, pa i do samog kupališta. Bolje rečeno, s njima se može svuda gdje ima gostiju. Sposoban mješač pića - konobar - može na taj način znatno povećati promet.

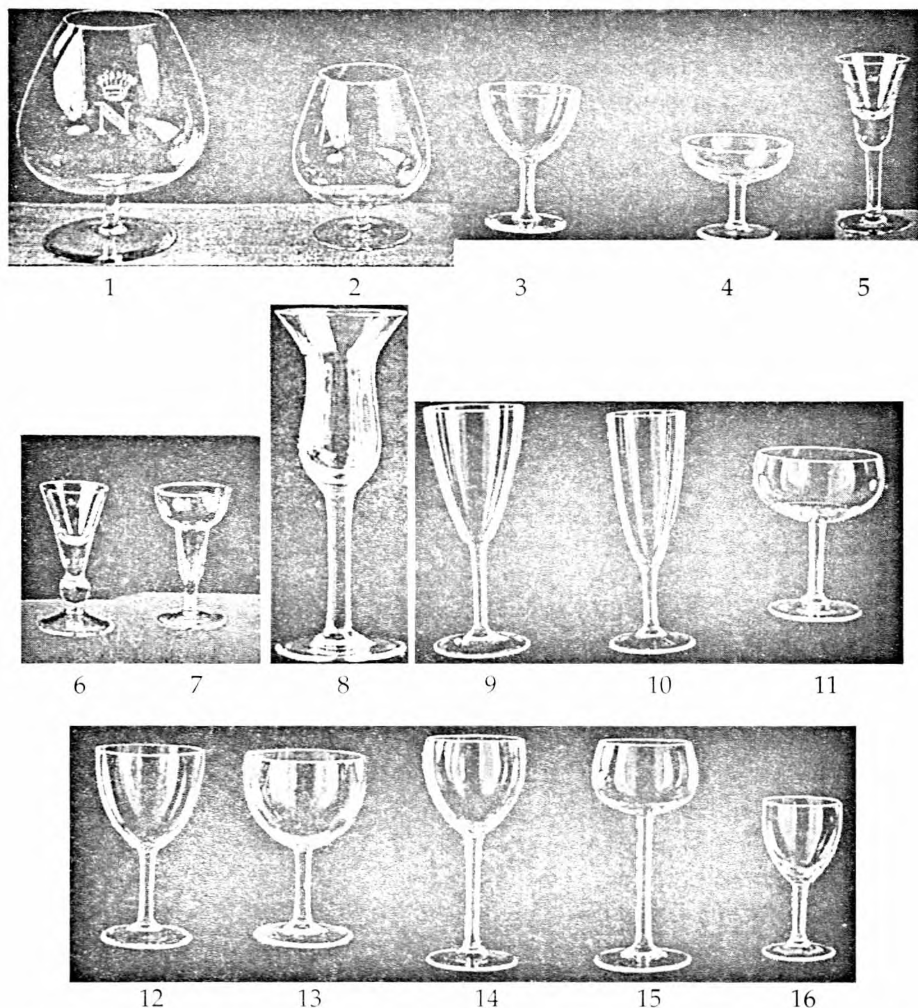
Nož za cigare. Svaki bar mora imati dovoljan izbor cigara i cigareta domaće i inozemne proizvodnje.

Uz cigare treba imati i poseban nož za rezanje vrhova cigara jer su one gotovo hermetički zamotane u posebne folije. Cigare i cigarete treba čuvati pri temperaturi od približno 20°C, na suhom i podalje od predmeta s intenzivnim mirisom.

Čaše

Čaše su neizbježan i nezamjenjiv inventar u baru. Proizvode se od različitih vrsta stakla: običnog, polukristalnog i kristalnog, najrazličitijih su oblika i veličina.

Smatra se da bi u baru trebalo biti toliko vrsta čaša koliko se nudi vrsta pića, no to nije lako ostvarljivo jer su za to potrebna financijska sredstva, prostorne mogućnosti i police, a izaziva i poteškoće u radu, osobito kod novih i mladih zaposlenika. Neke se čaše upotrebljavaju i više puta tijekom radnog dana, a poneke samo nekoliko puta tjedno.



1 i 2 šaše za cognac
3 veća čaša za cocktail
4 čaša za cocktail
5 i 6 čaše za akvavit
7 čaša za knickebein
8 čaša za pouse-café
9, 10 i 11 čaše za pjenušce
12 čaša za bordoško vino
13 čaša za burgundsko vino
14 čaša za rajnsko vino
15 čaša za mozelsko vino
16 čaša za desertno vino

1.4. Organizacija rada u baru

Da bi se radni procesi u baru mogli uspješno odvijati, potrebni su stručni, kulturni i obrazovani ugostiteljski djelatnici. Pri izboru zaposlenika pazi se da to budu dobri stručnjaci, samostalni u radu, da dobro poznaju rad u baru, da imaju pošten i korektan odnos prema gostima, vlasniku bara i suradnicima na radnom mjestu.

Smatra se da bi mladi mješači pića trebali na početku karijere raditi u dobrim barovima, u zemljama u kojima se ovom pozivu poklanja veća pažnja kao što su Velika Britanija, Sjedinjene Američke Države, Švicarska, gdje se organiziraju i posebni tečajevi za mješača pića. Engleski jezik je stručni jezik za mješača pića, kojim zaposlenik u baru treba dobro vladati radi stručne literature i velikog broja gostiju koji se njime služe.

Mješač pića

Jedno od zanimljivih zanimanja u ugostiteljskoj djelatnosti svakako je zanimanje mješača pića (engl. Barmen [barmen], Mixer [mikser]. Međutim, ma koliko taj posao bio lijep i zahvalan, toliko je težak i odgovoran.

Tko se želi posvetiti tom zvanju ili saznati osnovne tajne uspjeha miješanja pića, treba imati solidno znanje s područja općih pravila posluživanja, primanja narudžbi i prodaje usluga, te kontaktiranja s gostima. Stoga svaki onaj tko se želi posvetiti tom zvanju mješača pića, treba prethodno biti izučeni konobar sa solidnim znanjem tog zanata, pa tek onda ulaziti u opširnu materiju miješanja pića - miksologije. Čovjek koji želi postati dobar mješač pića, treba prije svega voljeti svoje zvanje i usavršavati se radeći dulje vrijeme u renomiranim barovima s dobrim stručnjacima prateći stručnu literaturu, a ponekad otići i na koju stručnu demonstraciju. Za to zvanje u nas, jer smo turistička zemlja, prijeko je potrebno poznavanje stranih jezika.

Mješač pića je prvi stručni čovjek za barskim točionikom od kojega mnogo očekuju gosti, konobari i njegovi rukovoditelji. O kvaliteti njegovih miješanih pića i načinu saobraćanja s gostima u mnogome ovisi poslovanje bara.

Mješač pića mora biti ozbiljan i kulturan, s profesionalnim smiješkom i vedrim izgledom. Gosti koji sjedaju za barski pult, obično su bez društva, a razgovor s mješačem pića često im je potreban kao i piće.

Sva pića na barskoj karti mješač pića mora potanko poznavati. Poželjno je da stručnu literaturu uvijek ima na radnom mjestu jer ne može napamet znati sve recepte. Svoj posao treba obavljati brzo i kvalitetno.

Uspjeh mješača pića ovisi o kvaliteti pića koje priprema, o brzini i ljepoti rada, o kulturnom i susretljivom odnosu prema gostima i suradnicima, o ekonomičnom raspolaganju s pićima i namirnicama, o maksimalnom pridržavanju higijenskih propisa pri radu i sl.

Mješač pića*) mora imati razvijen okus i ukus, izražen smisao za inovacije i ljepotu. Ne smije biti strastven pušač ni prevelik uživalac alkohola. Treba biti njegovane vanjštine i uvijek odjeven u čisto i uredno radno odijelo.

Od administrativnih poslova mješač pića treba znati voditi knjigu prometa i zaključno stanje, knjigu pologa novca, knjigu inventara i knjigu predane ambalaže, zatim obračunati konobarske bonove, obračunati vrijednost primljene robe i iskalkulirati prodajnu cijenu miješanog pića.

S obzirom da se navedeni poslovi sve češće obavljaju na kompjutoru za mješača pića je važno da poznaje rad na njemu.

Pomoćnik mješača pića

Pomoćnik mješača pića (engl. Barhelp) [barhelp] je stručni radnik koji obavlja poslove što mu ih odredi mješač pića, odnosno poslove koje je on stručno savladao.

Sve što je rečeno za mješača pića, očekuje se i od njegovih suradnika za barskim točionikom, ovisno o njihovu znanju i položaju koji zauzimaju.

Broj zaposlenih za barskim točionikom ovisi o broju gostiju u baru, o brzini rada radnika za barskim točionikom, o intenzitetu konzumiranja pića i o kompliciranosti pripremanja najtraženijih pića.

Voditelj posluživanja

Voditelja posluživanja (engl. Bar-Headwaiter) [bar hedveiter] imaju veliki barovi s noćnim poslovanjem. On organizira izvršenje pripremnih radova te doček i posluživanje gostiju. U nekim barovima sam dočekuje goste i smješta ih za stolove koje su rezervirali ili za slobodne stolove koji gostima najbolje odgovaraju. Kontaktira s gostima, kontrolira rad konobara, nadzire rad vratara-portira, rad garderobijerke i higijensko održavanje prostorija bara.

---

*) Neke europske zemlje organiziraju tečajeve iz područja miješanja pića, a mješačima pića omogućavaju polaganje najvišeg stručnog stupnja. Tako gospodarska komora München u zajednici s Njemačkim savezom mješača pića svake druge godine održava tzv. Barmanmaisterprüfung. Nakon uspješno položenog ispita mješači dobivaju zvanje Barmanmeister. Nešto slično organizira se i u Italiji, Švicarskoj, Velikoj Britaniji, Francuskoj i drugim zemljama.

U srednje velikim i manjim barovima funkciju voditelja posluživanja i rukovoditelja bara obavlja jedna osoba.

Konobar u baru

Ima slična zaduženja na svom radnom mjestu kao i kavanski konobar. Konobar (engl. Barwaiter[barveiter]) je dužan dočekati, smjestiti i poslužiti goste na najbolji način koji mu dopuštaju objektivni uvjeti i njegovo znanje. U svome radu mora se pridržavati otprije poznatih načela koje je naučio u školi, na tečaju ili seminaru.

Dužan je poslužiti brzo, stručno, kulturno i diskretno (da se gost ne izlaže pozornosti drugih gostiju ako to ne želi), da bude u radu pažljiv i nenametljiv i da radi bez buke.

Radovi što ih konobar obavlja, mogu se svrstati u slijedeće skupine:

- pripremni radovi,
- primanje narudžbi i prodaja usluga,
- naplaćivanje usluga,
- ispraćaj gostiju,
- završni radovi,
- obračun utrška i polog novca.

Pomoćni konobari (Barcommis) su mlađi konobari. Oni rade određene poslove koje im naredi voditelj posluživanja ili konobar voditelj rajona.

Ostali zaposlenici u baru mogu biti:

Animir-osoblje: glazbenici, pjevači, disco-jockey, video-jockey, light-jockey, artisti, plesačice, animir-dame.

Pomoćno osoblje: vratar, garderobijer, higijeničarka, higijeničarka u toaletu.

Administrativno osoblje: blagajnica, kontrolor poslovanja.

Radna odijela

Zaposlenici u barovima imaju uglavnom standardna radna odijela. Rukovodeće osoblje, tj. rukovoditelj radne jedinice barova, rukovoditelj bara i voditelj posluživanja, nose tamno večernje odijelo (u večernjim satima), bijelu košulju, crne cipele, tamnu kravatu i crne čarape.



Moderna odijela zaposlenih u baru

Konobari su obučeni u tamne smokinge ili u bijele bluze s tamnim hlačama, bijele košulje, crne cipele i crne čarape.

Mješač pića i ostali za barskim točionikom imaju spencer (kratak haljetak u jednoj od pastelnih boja), visoke tamne hlače, širok pojas oko struka, eventualno duže pregače obavijene oko hlača.

Žensko osoblje zaposleno u baru ima odgovarajuće radno odijelo koje se razlikuje od bara do bara, nema tradicije.

Posebno je važno da svi zaposleni u ugostiteljstvu čija profesija zahtijeva dugo stajanje ili hodanje, imaju čvrste lagane cipele, a po potrebi i s ortopedskim ulošcima.

1.5. osobine miješanih pića

Riječ koktel (engl. cocktail) engleskog je podrijetla, a u doslovnom prijevodu znači "pijetlov rep". Prema legendi naziv potječe iz zemalja koje su organizirale prve borbe pijetlova. Nakon završenog natjecanja pila se mješavina od onoliko pića koliko je boja imao na svom repu pijetao pobjednik, piće se je zvalo cocktail - pijetlov rep, koji je na taj način postao simbolom miješanih pića.

Miješana pića ili kokteli jesu sva pića koja su sastavljena od dva ili više alkoholnih ili bezalkoholnih pića. Dijele se na:

- **kratka miješana pića** ili kratke koktele (engl. Short drinks) - čija količina ne prelazi 10 cl, a dijele se prema broju pića od kojih su izmiješani na: polovinske, trećinske, četvrtinske itd.
- **duga miješana pića** ili duge koktele (engl. Long drinks) - koji se pripremaju u količini od 10 do 30 cl pa i 40 cl.
- **mliječne mješavine** (engl. Milk shake) - pića sastavljena od mlijeka, vrhnja, voćnih sokova, šećera sa ili bez alkoholnih pića; mogu biti vruća i hladna.
- **vruća miješana pića** (engl. Hot drinks) - koja mogu imati u svom sastavu određenu količinu nekog alkoholnog pića ili biti bez njega; poslužuju se u količini od 10 do 20 cl.
- **bezalkoholne mješavine** (engl. Soft drinks) - mješavina kratka ili duga, hladna ili vruća pića u čijem sastavu nema alkohola.

Miješana pića dijele se na:

- aperitivna: polusuha i suha
- dižestivna: poluslatka i slatka
- osvježavajuća: duga i vrlo duga (iznad 300 ml).

"Suha pića" su pića koja u sebi ne sadrže šećer (ako ga sadrže onda je to u malim količinama). Najčešće se ovaj izraz koristi za "suha" vina i "suhe" koktele.

Mjere za miješanje pića

Prilikom miješanja pića potrebno je koristiti standardne mjere. Mjera za kratko miješano piće je 5 cl, tj. količina svih pića zajedno u jednom miješanom piću ne prelazi 5 cl. Tijekom pripreme miješano se piće obogaćuje sa 2 do 2,5 cl vode koja ostaje od leda, tako da mu ukupna količina iznosi između 7 i 7,5 cl.

Duga pića mješavine su različitih sastojaka najčešće u količini 20 do 30 cl. Ako su alkoholna, u sebi imaju oko 5 cl nekog jakog alkoholnog pića.

1.6. Standardne - internacionalne mjere pića u baru

1 mjera pića je zapremnine	5 cl	ili 50 ml
1/2 mjere pića je zapremnine	2,5 cl	ili 25 ml
1/3 mjere pića je zapremnine	1,7 cl	ili 17 ml

1/4 mjere pića je zapremnine 1,3 cl ili 13 ml
2/3 mjere pića je zapremnine 3,3 cl ili 33 ml
3/4 mjere pića je zapremnine 3,8 cl ili 38 ml

Kratice vezane za pripremu barskih pića:

koktel čaša - k.č
barska čaša - b.č.
barska žlica - b.ž.
čajna žlica - č.ž.
jušna žlica - j.ž.
ručni mješač - r.m.
čaša za miješanje - č.m.

centilitar - cl
mililitar - ml
gram - g

angostura bitter - angostura
sirup od nara - grenadina

	Čaša za mjerenje	Uštrcak	Barska žlica	Čajna žlica	Jušna žlica	Centilitar	Tekuća unca	Najmanja boca pjenušca	Vinska čaša	Kup čaša
Čaša za mjerenje (Jigger)	-		18	9	3	4,3	1 1/2	1/4	3/8	
Uštrcak (Dash)		-	1/3	1/6		0,08				
Barska žlica (Bar-spoon)		3	-	1/2	1/6	0,25	1/12			
Čajna žlica (Tea-spoon)		6	2	-	1/3	0,5	1/6			
Jušna žlica (Table-spoon)	1/3	18	6	3	-	1,5	1/2			
Centilitar (Centiliter)	2/9	12	4	2	2/3	-	1/3			
Tekuća unca (Fluid ounce)	2/3		12	6	2	2,8	-	1/6	1/4	1/8
Najmanje boca pjenušca (Baby Split)	4				12	17,2	6	-	1 1/2	3/4
Vinska čaša (Wine-glass)	2 2/3				8	17,2	4	2/3	-	
Kup čaša (Cup)	5 1/3				16	23	8	11/3	2	

1.7. Pripremni radovi

Pod pripremnim radovima podrazumijevaju se poslovi koje treba obaviti prije dolaska prvih gostiju u bar. Obim i vrsta pripremnih radova ovisi o vrsti i tipu bara, o tehnologiji pripremanja usluga, o kapacitetu bara, o broju gostiju koje se očekuje, o uslugama koje se najviše traže i o načinu posluživanja.

Pripremni radovi u baru obavljaju se tamo gdje se usluge pripremaju i poslužuju. O kvaliteti, sveobuhvatnosti i pravovremenosti obavljenih pripremnih radova mnogo ovisi i uspjeh pripremanja i posluživanja usluga, odnosno zadovoljstvo gostiju.

Pripremne radove u baru svrstali smo u dvije skupine:

a) pripremni radovi u vezi s barskim točionikom,

b) pripremni radovi u prostorijama za posluživanje gostiju.

Pripremni radovi u vezi s barskim točionikom

Radna ploha barskog točionika nalazi se s unutarnje strane točionika, iznad onog dijela u kojemu se nalaze pića na hlađenju.

Radna ploha izrađena je od nerđajućeg čelika radi duže trajnosti i lakšeg higijenskog i estetskog održavanja. Ona je izdignuta od poda oko 90 cm, u dubinu se proteže oko 60 cm, njena dužina ovisi o dužini barskog točionika i ima višestruku namjenu. Na dio čiste i suhe radne plohe stavlja se bijela prostirka na koju se polaže inventar potreban tijekom rada mješača pića: pribor za miješanje pića, daska s nožem za voće, tanjurići, hvataljke za led, otvarači za boce, nabadala za ukrašavanje pića i drugo.

Pokraj toga inventara je i posuda s ledom, slamke, ukrasi (dekoracije) za pića, podlošci za čaše, barske karte, vinske karte, cjenici pića, ubrusi, poslužavnici i drugo.

Pripremljene i nadohvat ruku trebaju biti i ostale potrepštine.

Pića: Pića koja se najviše troše trebaju imati mjesto u nastavku radne plohe, ona druga mogu biti na polici na dohvat ruku ili u hladnjaku.

Namirnice: mlijeko, vrhnje, jaja, šećer (kristal, u prahu ili kocke), sirup, sladoled.

Voće: svježe ili konzervirano: naranče, banane, kivi, ananas, limun, jagode, breskve, grožđe, trešnje svježe ili kandirane raznih boja i sl.

Povrće: za dekoraciju miješanih pića koriste se dinje, lubenice, krastavci, sitne rajčice, papričice i sl. oblikovano da se može koristiti u navedene svrhe.

Začini: sol, papar, ulje, ocat, ketchup od rajčica, tabasco, worchestershire, paprika, oraščić, cimet, vanilija, klinčići, čokolada u komadu i mrvicama i sl.

Ovisno o dužini barskog točionika, na razini radne plohe ili na njegovu priključku može se smjestiti: aparat za espresso kavu, mlinac za mljevenje kave s dozatorom, mehanička ili elektronska konobarska registar blagajna, toster, električna mješalica, rashladna vitrina za kolače i sendviče, voće.

U barski točionik na visini radne plohe ugrađena su dva bazenčića s toplom i hladnom tekućom vodom u kojima se peru čaše, vrčevi, tanjurići i ostali inventar koji se koristi pri pripremanju i posluživanju pića. U nekim barskim točionicima, pored navedenih bazenčića, nalazi se ugrađen stroj za pranje čaša.

Radna ploha se temeljito sređuje i priprema prije početka svakog rada, ali i svaki predah u poslu treba iskoristiti za njeno uređenje i svega što je na njoj i oko nje.

Na radnoj plohi obavljaju se svi radovi vezani za pripremanje i izdavanje pića, stoga na njoj treba vladati savršen red i higijena. Svaku stvar treba odlagati poslije upotrebe na njeno ustaljeno mjesto. Bocu poslije točenja pića treba začepiti i vratiti odakle je uzeta.

Za goste koji sjede oko barskog točionika, radna ploha je većim dijelom nevidljiva jer je zaklonjena uzdignutom stranicom na koju je pričvršćena drvena ili metalna ploha na kojoj se pružaju usluge.

Uzdignuta ploha barskog točionika. Barski točionici oko kojih sjede gosti na visokim barskim stolicama, imaju uzdignutu plohu na kojoj se poslužuju naručene barske usluge.

Na toj plohi stalno stoje: slamka, zagrisci, papirnati ubrusi, podlošci za čaše, pepeljare, što gosta treba dočekati u najboljem redu. Odmah po odlasku gosta ova ploha se posprema, otklanja se čaša, zamjenjuje pepeljara, nadopunjuje tanjurić sa zagriscima (nikada se zagrisci ne staljaju pred gosta u originalnom pakovanju), da bi slijedeći gost bio korektno dočekan.

Pripremni radovi u prostorijama za posluživanje

U dvorani bara, salonu ili odjeljku (separeu) u kojem se poslužuju gosti, potrebno je također obaviti pripremne radove i to: provjetriti prostorije, zamijeniti upotrijebljeno s čistim rubljem, pomične stolove staviti na svoja mjesta, postaviti na stolove stolnjake, zagriske, pepeljare, brojeve stolova, lampice ili svijeće, barske karte, označiti naručene (rezervirane) stolove, raspored umjetničkog programa i drugo, što je običaj u određenom baru.

Drugi dio pripremnih radova odnosi se na pripremu inventara za koji se smatra da će se koristiti tijekom rada kao što su: prebrisavanje čaša, tanjura, pribora za jelo, soljenke, paprenice, bočice s uljem i octom, sve što je važno za barove u kojima se poslužuju jela.

Neobavljeni, djelomično ili loše obavljeni pripremni radovi mogu znatno otežati i usporiti posluživanje gostiju, što može štetiti općoj kvaliteti usluge.

1.8. Neophodna pića i namirnice u baru

Da bi se miješano piće moglo stručno i kvalitetno pripremiti, potrebno je imati odgovarajuća pića i namirnice. Asortiman tih artikala ovisi o pićima koja se nude i renomeu bara.

Ovdje navodimo najmanji broj artikala koje bi trebao imati bar koji je namijenjen internacionalnoj publici.

Jaka alkoholna pića:
Cognac - vinjak
Scotch Whisky
Gin
Vodka
Rum svijetli i tamni
Kirsch
Šljivovica

Likeri:
Maraskino
Tripl sec-Curacao
Apricot
Dubonnet
Menta
Grand Mariner
Drambuie

Vina:
Vermut svijetli i tamni
Prirodni pjenušac
Desertno vino
Vrhunsko i kvalitetno:
-bijelo
- crno

Pivo:
Domaće:
- svijetlo
- tamno
Inozemno:
- svijetlo
- tamno
Bezalkoholno

Bezalkoholna pića:
Svježi voćni sokovi:
- naranča, limun, grejp
Sok od rajčice
Soda-voda
Mineralna voda
Tonic-Water
Bitter-Lemon
Sprite
7 up
Ginger Ale
Coca-Cola
Red Bull

Namirnice:
Limun
Naranča
Banana
Ananas
Jaja
Mlijeko
Šećer
Kava
Čaj
Čokolada
Masline
Prženi bademi

Začini (aroma, boja okus):
Angostura Bitter
Orange Bitter
Grenadina
Šećerni sirup
Tabasco
Worcestershire

1.9. Miješanje pića

Miješana pića se mogu pripremiti u ručnoj mješalici, šeikeru (engl. shake), u čaši za miješanje (engl. stir), u koktel čaši iz koje će gost piti (engl. build), u električnoj mješalici (engl. Hamilton Beach).

Miješanje pića u ručnoj mješalici, šeikeru. U ručnu mješalicu stave se 3-4 kocke leda (srednje veličine) i odloži se dok se ne pripremi sve što je potrebno za mješavinu i njeno ukrašavanje. Nakon toga iz ručne mješalice pomoću barskog sita izlije se voda koja je nastala otapanjem leda i izlije u izmjereno piće.

Mješalica se zatvori i omota platnenim ubrusom da se ne bi tijekom mućkanja zagrijala. Podigne se objema rukama do visine lijevog ili desnog ramena i snažno i brzo mućka. Potom se mješalica otvori (ako u nju nije ugrađeno cjedilo), stavi cjediljka (sito) na otvor i sadržaj lijeva u pripremljenu čašu pazeći da komadići leda ne uđu u čašu. Piće se ukrasi, stavi na tanjurić i posluži.

U ručnoj, kao i u električnoj mješalici, miješaju se pića koja se sastavljaju od dijelova koje treba "razbiti" kao što su bjelanjak i žumanjak jajeta, mlijeko, vrhnje, vinajk s jajima i sl. kako bi piće postalo fina tekućina (emulzija).

Iako nije svuda u svijetu obavezno umatanje ručne mješalice u platneni ubrus, mi to preporučamo iz zdravstvenih razloga.

Miješanje pića u čaši za miješanje. U čašu za miješanje stave se tri kocke leda, izmjeri se piće, pripremi čaša u kojoj će se piće poslužiti, kao i ukras za nju. Izlije se voda iz čaše za miješanje, nalije pripremljeno piće i brzo se miješa barskom žlicom na način da se žlicom podiže led iznad tekućine.

Nakon 4 do 5 takvih zahvata piće je izmiješano. Na čašu se stavi barsko cjedilo i piće natoči u pripremljenu čašu, ukrasi i posluži gostu.

Na ovaj način se pripremaju tzv. lagana (bistra) pića koja se brzo izmiješaju.

Miješanje pića u čaši u kojoj se poslužuje. Ako se priprema kratko piće, čašu je potrebno ohladiti (frapirati). Najjednostavniji način da se to učini je da se čaše drže na polici u hladnjaku i prema potrebi uzimaju. Drugo način je da se u čašu stavi kocka ili dvije leda koji se u čaši okreće dok se ona na ravnoj podlozi vrti oko svoje osi. Nakon desetak okretaja čaša će biti dovoljno hladna. Iz nje se izlije voda s kockom leda i nalije odgovarajuće piće, ukrasi, stavi na tanjurić i posluži gostu.

Prilikom pripremanja dugih pića čašu nije potrebno posebno hladiti, već se u nju stavi kocka-dvije leda, nalije piće prema recepturi, pažljivo promiješa barskom žlicom, ukrasi i odmah posluži.

Na ovaj način se pripremaju: Collines, Highballs, Old fashioned, Slings i neka pića fantazije.

Miješanje pića u električnoj mješalici - turmixu (engl. Hamilton Beach). Mješalica je prijeko potrebna u pripremi frapea i ostalih pića koja sadrže voće, sladoled, mlijeko, vrhnje, jaja, i sl., kad je potrebno duže i snažnije miješanje.

Aparat se sastoji od motora i dviju većih čaša od debljeg stakla. U jednoj su ugrađeni noževi koji usitnjavaju voće, a u drugoj je mehanizam koji pospješuje miješanje tekućine u čaši.

Osim čaša u aparatu je ugrađen mlinac za drobljenje leda i tijesak za tiješnjenje naranče, limuna, grapefruita.

Tijekom rada u ručnoj mješalici i čaši za miješanje, u vremenu dok se ne koriste, treba stajati nekoliko kocki leda da budu hladni i u svakom trenutku spremni za upotrebu.

Za uspjeh mješanog pića važno je da se koristi po recepturi određena vrsta i kvaliteta pića, propisana količina i naznačeni dodaci, kao i način pripremanja. Tada će se dobiti odgovarajuće piće koje će imati potrebnu boju, okus i cjelokupan izgled.

1.9.1. Kratka miješana pića

Navodimo nekoliko poznatih standardnih miješanih pića koja se u cijelom svijetu pripremaju na isti način, od istovrsnih sastojaka.

Aleksander
R.M.
7/10 vinjaka
3/10 kakao likera
2 b.ž. slatkog vrhnja
Piće naliti u široku koktel čašu i naribati muskat orah.

Bacardi
R.M.
6/10 svijetlog bacardi ruma
3/10 limunovog soka
1/10 grenadine
Mućkati 10 sekundi.
Poslužiti u koktel čaši.

Caruso
R.M.
1/3 gina dry
1/3 vermoutha dry
1/3 menta likera
Mućkati s malo leda.
Poslužiti u koktel čaši.

Gin and It
K.Č.
1/2 gina dry
1/2 vermoutha crvenog
Piće mora biti hladno.

Manhattan
Č.M.
7/10 rye whiskyja
3/10 crvenog vermoutha
2 uštrcka angosture
Koktel trešnja
Poslužiti u koktel čaši

Martini dry
Č.M.
3/4 gina dry
1/4 vermoutha dry
uštrcak angosture
uštrcak limunova soka
Treba brzo miješati i dodati nabodenu maslinu
Poslužiti u koktel čai.

Martini sweet
Č.M.
2/3 grina dry
1/3 vermoutha crvenog
Dodati nabodenu trešnju
Poslužiti u koktel čaši.

Side Car
R.M.
6/10 vinjaka
3/10 cointreau
1/10 limunovog soka
Poslužiti u širokoj koktel čaši.

White Lady
R.M.
2/4 gina dry
1/4 cointreaua
1/4 lomunovog soka
Poslužiti u koktel čaši.

1.9.2. Duga miješana pića

Fizevi

Gin-fiz (Gin-fizz). U ručnu mješalicu stavi se led, 30 ml soka od limuna, 50 ml gina, 2 barske žlice šećera i snažno mućka oko 2 minute. Sadržaj se nakon toga izlije u tumbler-čašu ili čašu za limunadu, prema potrebi dolije soda-voda, doda slamka i poslužuje

Kraljevski fiz (Rayal fizz). Priprema se na isti način kao i gin-fizz, samo što se u ručnu mješalicu doda još cijelo svježe jaje, 50 ml soka od limuna, 50 ml soka od naranče, 1 barska žlica grenadine, 3 barske žlice šećera. Snažno se mućka 3 minute, da bi se bjelanjak pretvorio u pjenu. Piće se izlijeva u čašu od 300 ml.

Flipovi

Prošek-flip. U ručnu mješalicu stave se 3 kocke leda. Pripremi se 1 žumance, te 50 ml prošeka. Iz mješalice se izlije voda, doda žumance, prošek

i 2 barske žlice šećera u prahu. Kratko i snažno se mućka i zatim ulije u visoku čašu od 100 ml. Nariba se malo muškat-oraha ili čokolade i odmah poslužuje.

Na isti način mogu se pripremiti i flipovi od vinjaka, ruma i drugih pića, samo što se umjesto prošeka dodaje željeno piće. Flipovi su kratka pića.

Kobleri

Naranča kobler (Orange cobblers). U široku čašu za pjenušac stavi se do 3/4 smrvljenog leda na koji se dodaje 1 barska žlica šećera u prahu. Na takav se led složi 5-6 kriški oguljene naranče preko kojih se prelije 50 ml tripl-seca ili cointreaua. Čaša s pićem stavi se na tanjurić i posluži uz desertni tanjurić, viljušku i slamku.

Na isti se način mogu pripremiti i drugi kobleri (samo se izmijeni voće i doda odgovarajuće piće). Ako su komadi voća veći, mogu se na desertnom tanjuru dati nož i viljuška za voće.

Kolade*)

Pina kolada 1 (Pina colada 1). U ručnu ili električnu mješalicu stavi se do polovice usitnjeni led, doda se 5 cl bezbojnog ruma, 3 cl soka od ananasa, 2 cl kokosovog mlijeka, 2 cl slatkog vrhnja, dobro se izmiješa i nalije u veći tumbler (kokosov orah), koji se ukrasi komadićem ananasa i maraskino trešnjom.

Poslužuje se sa slamkom.

Frapei

Frape (Frappé) od mlijeka. Jedna velika žlica mljevenog (ili smrvljenog) leda stavi se u čašu turmixa bez noževa. Doda se 1 do 2 barske žlice šećera, 150 ml mlijeka te uključi u 2. brzinu. Kada se led otopi, mješavina je gotova. Izlije se u tumbler, nariba čokolada, doda slamka i odmah poslužuje.

---

*) Kolade (Coladas) su vrsta pića podrijetlom iz tropskog dijela Amerike. U literaturi se susreću pod nazivom coladas/tropicanas. Osnovu ove mješavine čine razna alkoholna i bezalkoholna pića karakteristična za ovo podneblje kao što su: različite vrste ruma, batida de côco, coconut cream, kokosovo mlijeko, sok od ananasa, naranče, limuna, grapefruita i drugog egzotičnog voća.

Za ukrašavanje ovog pića koristi se ananas, kivi, banane, papaja, karambole, mandarine, trešnje i drugo voće.

Iz skupine kolada pića poznata su colada pina 1, colada pina 2, colada creole, colada maracuja, colada casita i dr.

Važno je napomenuti da se ova pića, u podneblju iz kojega potječu, poslužuju u kokosovu orahu, izdubljenom plodu ananasa ili u manjoj dinji, i u nekim skupim ugostiteljskim objektima u svijetu, a ne u čašama.

Frape od banana. U čašu turmixa s noževima stavi se mljeveni led, grubo izrezana banana, šećer (prema želji alkoholno piće: rum, maraschino, vinjak), 100 ml mlijeka i uključi u 2. brzinu. Nakon minute frape je gotov. Izlije se u tumbler i poslužuje sa slamkom.

Na isti se način mogu pripremiti i drugi frapei.

U mješavine u kojima ima limunovog soka, ne smije se stavljati mlijeko jer bi se ukiselilo.

Frape od sladoleda. U ručnu mješalicu ili turmix stave se 2 kuglice voćnog sladoleda i doda 30 ml maraschina. Mućka se, odnosno u turmixu vrti oko 2 minute. Potom se izlije u tumbler, doda slamka i odmah poslužuje. Frape od sladoleda može se pripremiti i bez alkoholnog pića.

Bole

Bola (Bowle) od jagoda. Potrebno je 1/2 kg jagoda, 1 litra bijelog vina, 1/2 soda-vode, 50 ml soka od limuna, 50-100 g šećera u prahu, 50 ml maraschina.

Jagode se dobro operu (ne režu), stave u staklenu ili porculansku zdjelu iz koje će se posluživati i pospu šećerom (red jagoda, red šećera). Posuda se stavlja u hladnjak gdje treba da bude 1-2 sata. Nakon toga posuda se izvadi, jagode poliju vinom i sokom od limuna de doda maraschino. Zatim se posuda s bolom vraća u hladnjak gdje stoji najmanje sat vremena. Prije posluživanja u zdjelu se nadolije vino i soda-voda. Malo se promiješa, nosi na stol gdje se nalaze čaše za bolu u koje se zaimačom ulijeva bola.

Uz čašu za bolu stavljaju se žličica i slamka.

*1.9.3. Pića fantazije**)

Old fashioned

U veći tumbler stave se 2 kocke leda i doda 1 kocka šećera, 2 uštrcka angosture, 2 b.ž. maraschina, 1 ploška limuna, 1 manja ploška naranče, 5 cl bourbon whiskyja i nadolije soda-voda, ukrasi koktel trešnjom. Pri posluživanju dodati žličicu i slamku.

Bloody Mary

U čašu za miješanje stavi se nekoliko kocki leda na koje se doda 6/10 soka od rajčice, 3/10 vodke, 1/10 limunovog soka, 2 uštrcka worcetershirea, 1 uštrcak tabascoa. Po želji gosta: sol, papar. Piće se izmiješa barskom žlicom i pomoću barskog sita izlije u tumbler srednje veličine.

*) Pića fantazije (Fancy drinks). Za razliku od ostalih pića ova nemaju temeljnog recepta na osnovu kojega bi se moglo pripremiti više varijanti tog pića.

Mai Tai*)

U ručnu mješalicu stavi se 2 cl Jamaica ruma, 2 cl bacardi ruma, 1 cl curacaoa, 2 cl limunovog soka, 1 b.ž. apricot brandyja, 2 b.ž. šećera u prahu. Piće se dobro izmućka i nalije u veći tumbler koji je 3/4 ispunjen usitnjenim ledom. Piće se ukrasi ploškom ananasa i kivija, doda se slamka i poslužuje.

Piće je moguće poslužiti i u kokosovom orahu.

1.10. Posluživanje u baru

Uslugama pića i hrane mogu se gosti u baru poslužiti za:
- barskim točionikom i
- za stolovima u baru.

Tehnika posluživanja pića slična je onoj u kavani, a hrana se poslužuje, ako je moguće, na način sličan onome u restauraciji.

Posluživanje za barskim točionikom

Čim se gost približi barskom točioniku, mješač pića i osoblje uz njega dužno ga je pozdraviti, ne čekajući da to gost prvi učini. Kad gost sjedne na visoku stolicu barskog točionika, mješač pića ili njegov pomoćnik dužan je odmah, ako to već nije ranije učinio, ukloniti s uzdignute plohe barskog točionika ispred gosta eventualne čaše, upotrijebljenu pepeljaru, prebrisati plohu i pred gosta staviti podmetač za čašu, mali posluživaonik ili tanjurić na koji će staviti čašu s pićem. Uz to će gostu primaknuti nešto što bar nudi: čips, prženi kikiriki, slane štapiće, masline, bademe i sl., te čistu pepeljaru, ako gost puši, i odmah upitati gosta što želi i poslužiti ga odmah ili poslije gosta koji je prije njega došao.

Prilikom točenja pića mješač pića mora se uvijek okrenuti prema gostu da gost vidi koje mu piće i koju količinu natače. Ako se piće poslužuje u čaši koja nije baždarena, obavezno se piće najprije natoči u mjericu. Mjericom se treba koristiti i prilikom pripremanja miješanih pića. Mnogi gosti sa zanimanjem prate proces oko pripremanja miješanih pića.

Osoblje u baru neće nikada prvo započinjati razgovor s gostom, nego će samo kratko i uljudno odgovarati na pitanja pazeći da gosta ni u kojoj situaciji ne povrijedi.

Prilikom posluživanja ugostitelj će uz svaku uslugu dati račun registar blagajne.

---

*) Iscrpnije o miješanim pićima vidjeti u knjizi Poslovanje barova, A. G. Matoša, Samobor, 1996.

Zaposlenici u baru pri radu i posluživanju moraju se pridržavati već prije poznatih načela: brzo, stručno, higijensko, ekonomično i diskretno posluživanje.

Pod diskretnim posluživanjem podrazumijeva se posluživanje s puno pažnje, tiho, neuočljivo, ali i obavezu zaposlenika da ne iznosi išta što je doznao o gostu dok je bio u ugostiteljskom objektu, kao npr. s kime dolazi u bar, koliko se zadržava, kako često dolazi, što konzumira, koliko mu iznosi račun, kako se u baru ponaša i sl., što bi gostu moglo bilo kada i bilo gdje naškoditi.

Neznanca, koji traži bilo kakvu informaciju o bilo kojem gostu, treba uputiti pretpostavljenome.

Posluživanje za stolovima u baru

U većim barovima s noćnim poslovanjem, kao što su plesni bar, kabaret bar i drugi, goste dočekuje voditelj posluživanja ili hostesa koja ih smješta za stolove. U manjim barovima ovu ulogu ima konobar ili sam miješač pića.

Što gosti mogu naći na ovim stolovima, vidjeli smo u pripremnim radovima. Ako što nedostaje ili gost zahtijeva nešto drugo, to će mu se i poslužiti.

U manjim barovima na stolovima se nalazi samo pepeljara,·eventualno zagrisci.

Od pristiglih gostiju konobar prima narudžbe, odnosno prodaje usluge, koje bonira i narudžbu predaje miješaču pića ili zaposleniku u kuhinji bara, koji pripremaju piće ili hranu. Piće se poslužuje, kako smo to vidjeli, za barskim točionikom odnosno u kavani, a hrana se nastoji poslužiti na što sličniji način kao to se poslužuje u restauraciji.

U stručnom pogledu posluživanje u baru, bilo koje vrste, treba biti na najvišoj mogućoj razini, uvažavajući renome bara i cijenu usluge. Ophođenje zaposlenika s gostima mora biti na visokoj razini.

Konobar se treba nalaziti među gostima u svojemu rajonu, točiti im piće, ponuditi drugo piće, ako je posluženo već popijeno, ponuditi neko jelo, zamijeniti pepeljare na stolu, pripremiti račun, te ispratiti goste.

1.11. Boniranje i naplaćivanje usluga u baru

Boniranje

O boniranju i naplaćivanju u ugostiteljskim objektima iscrpno smo govorili u gradivu za I. razred.

U praksi se koriste dva slična načina. Jedno je boniranje na mehaničkoj, a drugo na elektronskoj blagajni (računalu). Na kojoj od blagajni će se bonirati, odluka je vlasnika objekta. Dobiveni bon iz registar blagajne je osnova za dobivanje usluga iz bara ili kuhinje, ali i temelj za ispostavljanje računa gostu.

Naplaćivanje

Kada smo ranije govorili o naplaćivanju pruženih usluga, rekli smo da se usluge u ugostiteljskom objektu mogu naplatiti od gosta na više načina. Koji će se načini koristiti u kojemu baru, odlučuje vlasnik bara.

U praksi postoje: 1. neposredno naplaćivanje konobara, 2. francuski način naplaćivanja, 3. naplaćivanje preko hotelskog računa, ako je bar u sastavu hotela ili sličnog objekta, 4. naplaćivanje čekom građana koji se prakticira samo kada je veći iznos, 5. naplaćivanje kreditnom karticom, rijetko se prakticira, jer se iznos koji treba dobiti bar umanjuje za proviziju i treba ga čekati desetak i više dana.

Od svih načina naplaćivanja najkorisnija su prva dva jer se odmah po konzumiranoj usluzi dobiva novac.

Konobar ili mješač pića vrši naplatu pružene usluge pošto je gost to zaželio. Račun mora biti u pismenom obliku, s naznačenom vrstom i cijenom svake usluge. Ako je više usluga na računu, suma mora biti zbrojena.

Naplaćivanje usluga je jedan od poslova koje konobar ili mješač pića mora obaviti diskretno. Ako je gost koji plaća račun u društvu, račun mu treba predati tako da poleđina računa bude okrenuta prema gore. Ako se suma izgovara, treba je reći tiho da gosti za susjednim stolovima ne čuju.

Prilikom sastavljanja računa ili naplaćivanja ne smije se gosta pitati što je imao, jer on može i zaboraviti. Ako ugostitelj ne može sve zapamtiti, može na papiru zapisati što je koji gost konzumirao.

1.12. Stručno barsko nazivlje

Stručno nazivlje s područja miješanja pića, barmanstva, internacionalnog značenja, uglavnom je na engleskom jeziku, jer se je ono na tom području najprije i najviše razvilo i kao takvo je do danas prihvaćeno od stručnjaka iz drugih zemalja.

After Dinner Cocktail	Koktel koji se pije poslije ručka. To su u pravilu slatki kokteli.
After Dinner Drink	Piće koje se pije iza ručka.

Aperitif Cocktail	Koktel koji se pije prije obroka hrane u pravilu je gorkastog ili "suhog" okusa.
Baby	Boca pjenušca zapremine od oko 0,180 L.
Befor Dinner Cocktail	Isto što i aperitivni koktel.
Bitters	Alkoholna pića gorkog okusa.
Blend	Miješati (ili mješavina pića) iste vrste različitih tipova da se dobije bolji proizvod.
Blender	Mješalica u smislu naprave ili aparata, turmix i sl.
Build in Glas	Piće koje se priprema u čaši u kojoj će biti posluženo gostu.
Carbonated Water	Voda s ugljik-dioksidom, soda-voda.
Chaser	Piće koje se dodaje nekom (alkoholnom) piću da se dobije željena količina, npr. whisky nadoliti soda-vodom, tonic-waterom i sl.
Chilled	Leden, hladan. Chilled drink - hladno piće. Chilled glass - hladna čaša.
Counter	Točionik, pult za kojim se poslužuju gosti.
Counter service	Posluživanje za točionikom.
Crushed ice	Usitnjeni led.
Dash	Uštrcak, mlaz pića iz boce, dodaje se piću kao začin.
Dash Bottle	Boca sa začinom za pića koja ima poseban šuplji čep s malim otvorom kroz koji izlazi piće.
Digestif	Piće koje se pije nakon jela da poboljša probavu.
Dram	Mala količina nekog pića, gutljaj.
Dry	Bez šećera, ne sladak, "suh".
Fancy Drink	Piće fantazije. Piće koje nema zajednički temelj s nekim drugim pićem.
Fancy Ice Cubes	Kockica leda u kojoj se nalazi neko voće.
Fill	Neko piće nadopuniti npr. tonic-waterom, sokom, coca-colom i sl.
Float	Način začinjenja nekog pića začinom koji ostaje plivajući na piću, npr. naribana čokolada, muskat oraščić i sl.

Frosted	Ohlađena boca s pićem ili čaša na kojoj se uhvatilo inje, tanki sloj leda.
Gill	Engleska mjera za whisky sadrži 1,42 dl.
Gallon	Engleska mjera za tekućinu 4,55 L.
Ice Cubes	Kocka leda.
Jigger	Metalna ili staklena mjera, čaša, koja na jednoj strani ima zapreminu od 2 cl, a na drugoj 4,2 cl.
Hamilton Beach	Električna mješalica, mikser.
Label	Etiketa na boci s pićem.
Lemon Squeezer	Tijesak za limun.
Light Drink	Lagano piće s malim postotkom alkohola.
Long Drink	Dugo piće, miješano piće koje ima sadržaj veći od 10 cl.
Mixing Glass	Čaša za miješanje pića u baru.
Nip	Mala količina, gutljaj.
Non Alcoholic Drink	Piće bez alkohola.
On the Rocks	S mnogo leda, npr. whisky od the Rocks.
Ounce fluid, Pony	Jedna unca sadrži 2,8 cl.
Peel	Komadić kore od agruma koji se daje u piće radi arome.
Plain Drink	Jednostavno piće, piće bez da se nešto dodaje u njega, bez leda, bez soda-vode i sl.
Pitcher	Otvoreni vrč koji može biti za vino - Wine Pitcher i dr.
Shake	Miješati piće pripremljeno u ručnoj mješalici, šeikeru.
Short Drink	"Kratko piće" čija je količina manja od 10 cl.
Sparkling	Iskričav, pjenušav; pjenušavo piće; Sparkling Wine - pjenušavo vino.
Spice	Začin, dodatak.
Stir	Miješati, misli se na način pripremanja pića u čaši za miješanje ili u čaši u kojoj će se poslužiti gostu.
Strong Drink	Jako piće, piće s mnogo alkohola.
Sundriese	Razni zagrisci koji se gostima nude postavljeni na barskom točioniku ili na stolu u baru za kojega sjedaju gosti, kao npr. čips, prženi bademi, slani prutići.

Straight up	Isto što i Plain Drink.
Straw	Slamka, plastična cjevčica pomoću koje se pije neko piće iz čaše.
Sugar edge	Šećerni rub na čaši u kojoj je neko piće. Uz ova pića ne daje se slamka.
Squeeze	Iscijediti, istiskati.
Sweet	Sladak.
Twist	Komadić narančine ili limunove kore iz koje se istisne eterično ulje u piće.
Underliner	Podmetač pod čašu prilikom posluživanja pića.
Working bench	Radni prostor na točioniku bara na kojemu mješač pića priprema piće.
Zest	Isto što i twist.

Provjerite svoje znanje

1. *Koje vrste barova poznajete?*
2. *Koje su temeljne usluge pojedinih vrsta barova?*
3. *Kojim sitnim inventarom bar mora raspolagati?*
4. *Koje poslove obuhvaćaju pripremni radovi u baru?*
5. *Kako se dijele miješana pića u baru?*
6. *Koje su namirnice i pića nužni u baru?*
7. *Pokažite u kojim se čašama poslužuju koja pića?*
8. *Koja kratka pića poznajete?*
9. *Koja duga pića poznajete?*
10. *Koja pića fantazije poznajete?*
11. *Objasnite važnost barskog točionika?*
12. *Zašto se koristi led u baru?*
13. *Koje osobine treba imati mješač pića u baru?*

2. JEDNOSTAVNI PRIGODNI OBROCI

Prigodni obroci se pripremaju u povodu nekog događaja, organiziraju se i pružaju u ugostiteljskom objektu ili izvan njega (različite svečanosti u trgovačkim društvima, državnim ustanovama, privatnim domovima, u prirodi), prema želji naručitelja, a u organizaciji neke ugostiteljske tvrtke. Ovi se obroci pružaju neovisno o svakodnevnim obavezama koje poslovna jedinica može imati.

Goste prigodnih obroka poziva naručitelj te svečanosti pa ih se često naziva i uzvanicima. Bez obzira kako ih nazivamo oni su u našem ugostiteljskom objektu osobe od prvorazredne važnosti koje ćemo nastojati najbolje poslužiti, kao i naše ostale goste.

Prigodne obroke u ugostiteljskom objektu gosti često doživljavaju kao krunu cijele svečanosti i dugo ih pamte.

Prigodni obroci, na koje se dolazi na temelju usmenog ili pismenog poziva naručitelja, organiziraju se i pružaju na osnovi pismenog ugovora koji smo nazvali *Ugovor o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga.* Ovaj ugovor se sklapa između naručitelja (koji usluge plaća) i ugostiteljske poslovne jedinice. Tekst ovog ugovora može služiti i kao potsjetnik tijekom razgovora o prodaji usluge.

Prigodne obroke svrstali smo u dvije skupine ovisno o njihovu sadržaju na jednostavne i svečane.

Prilikom završnog prodajnog razgovora o prigodnom obroku potrebno je sastaviti i potpisati ugovor između naručitelja usluga i zastupnika ugostiteljskog objekta vezanog za usluge koje će se pružati tom prigodom.

Iz potpisanoga ugovor mora biti vidljivo koja je potpisnica ugovora preuzela koje obaveze. Sve treba biti razumljivo iz svake točke ugovora.

2.1. Ugovor o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga

1. Naručitelj .... Adresa ....
   Telefon .... Telefax ....

2. Naziv prigode .... Povod ....
3. Broj osoba .... djece .... dijetalaca ....
4. Dvorana .... početak svečanosti .... završetak ....
5. Hrana | Piće
   Jelovnik - Menu | Aperitivi i mjesto posluživanja
   .... | ....
   .... | Vino ....
   .... | ....
   .... | Pivo ....
   Načini posluživanja: | Dižestivi:
   .... | ....
   Hrana za: | Cigarete - naziv i količina:
   djecu .... | ....
   dijetalce .... | Cigare - naziv i količina:
   vegetarijance .... | ....
   Jela iza pola noći .... | Pokloni uzvanicima ....
   Posebne želje naručitelja ....
   Hrana i piće za: izvođače programa, glazbenike, osiguranje, novinare, vozače ....
6. Stolovi: oblik .... veličina .... broj ....
7. Raspoređuje i smješta goste za stolove: ....
8. Tko i čime ukrašava: dvoranu .... stolove ....
9. Zdravica i govori su iza jela .... i trajat će .... minuta
10. Umjetnički program se sastoji od .... i plaća ....
11. Odora gostiju .... zaposlenika ....
12. Tiskanje jelovnika - menija - umjetničkog programa, ugovara i plaća .... Tekst na naslovnoj stranici jelovnika - menija glasi ....
13. Korištenje garderobe i način plaćanja ....
14. Čuvanje automobila na parkiralištu ....
15. Konačni obračun pruženih usluga bit će:
    a) na temelju pruženih usluga ....
    b) na temelju dogovorenog paušala ....
16. Cijena po osobi: hrana .... piće .... Ukupno ....

17. Tko plaća pružene usluge: naručitelj, poduzeće, državna ustanova, veleposlanstvo, strano predstavništvo ....
18. Način plaćanja korištenih usluga: gotovina, ček, virman, kreditna kartica ....
19. Zadnji dan i sat do kada se naručitelj treba izjasniti prihvaća li dogovoreni aranžman i položiti potreban iznos jamčevine od .... kn u korist hotela/restauracije ....
20. Ovaj ugovor postaje punovažan uplatom dogovorene jamčevine. Preporučljivo je da uplata bude što prije, da ostane više vremena za pripreme.
21. U slučaj spora nadležan je sud u ....

Ovaj ugovor sačinjen je u 4 istovjetna primjerka i potpisale su ga ovlaštene osobe. Svaka potpisnica zadržava po dva primjerka.

Naručitelj	Pečat ug. objekta	Za hotel/restauraciju
....		....

Nakon položene jamčevine i potpisa ugovora odmah se obaviještavaju zainteresirane službe u objektu, odnosno njihovi voditelji o obavezama koje ih čekaju. Najbolji način za to je da se učini preslik ugovora i preda svakom voditelju odjeljenja uz potpis da ga je primio. Preslik ugovora se izvjesi na odgovarajuće mjesto u odjeljenju da bude vidljiv svim zaposlenicima.

Obaviještavaju se slijedeće osobe:

1. direktor ugostiteljskog objekta
2. rukovoditelj odjela hrane i pića
3. voditelj kuhinje-slastičarnice
4. voditelj posluživanja
5. voditelj točionice pića
6. voditelj tehničke službe
7. voditelj domaćinstva
8. voditelj prijemne službe hotela
9. voditelj noćnog bara, ako se slavlje nastavlja u baru
10. voditelj cvjećarnice.

2.2. Kasna večera

Kasna večera (franc. souper, čit. supe) poslužuje se u pojedinim restauracijama i to u vremenu od 21 do 24 sata. Namijenjena je gostima koji dola-

ze iz kina, kazališta, izleta, s raznih posjeta i sl., a da prije toga nisu blagovali svoju redovnu večeru ili su večerali vrlo rano.

S obzirom da iza te večere slijedi noćni odmor, nude se lako probavljiva jela kao što su: bistre ili guste juhe, kajgane, omleti, jela od riba i rakova, teleći odresci ili piletina pripremljena na žaru, jela pripremljena od bijelih mesa kao što su ragui, frikasei, ujušci (blanquettes) i dr., kao i razna delikatesna jela: kavijar, pašteta od guščje jetre, sušeni losos i sl., te razni kolači, voće.

Restauracije koje njeguju ovu vrstu usluge imaju posebno sastavljen jelovnik.

Od pića se nudi svakodnevni asortiman.

Ako ova večera, koja je karakteristična za uži krug obitelji ili prijatelja, ima svečani karakter, naziva se supe dinatoar (franc. souper dinatoire).

2.3. Čajanka s plesom

Čajanka, kao prigodni događaj, svojevrsna je zabava koja se najčešće priređuje u kavani, a može biti:

- zatvorenog karaktera, unaprijed dogovorena s određenim poduzećem, školom, udrugom novinara, liječnika, frizera itd., prema unaprijed utvrđenoj cijeni,
- otvorenog karaktera, za svakoga koji želi doći pod uvjetom da na ulazu u lokal plati kartu u čiju će cijenu biti uračunata konzumacija, odnosno da svaki gost plati usluge koje je koristio prema komercijalnoj cijeni.

Dakle, čajanka s plesom može se organizirati prema želji naručitelja, ali može biti i dio redovnog poslovnog programa kada su otvorena vrata svim potencijalnim gostima.

Usluge koje se nude na plesnoj čajanci, obično su: plesna glazba, tombola, neke društvene igre i sl. Od usluga hrane i pića nude se napici: čaj, kava, čokolada, kakao uz koje se poslužuju razni kolači, keksi, sendviči i sl., kao i sve vrste jakih alkoholnih pića.

Usluge hrane mogu se nuditi na buffet-stolu s kojega se gosti sami poslužuju ili konobar poslužuje svakog gosta onime što mu pripada.

Stolovi na kojima se poslužuju gosti, prekrivaju se stolnjacima na koje se stavljaju odgovarajuće postave, ovisno o uslugama koje će se konzumirati.

Obavezni dio postave je podtanjurić sa šalicom i posipač sa šećerom, a sve ostalo postavlja se nakon dolaska gostiju.

Čajanke s plesom organiziraju se za veći broj gostiju da bi se mogli podmiriti svi troškovi jer je glazba skupa.

2.4. Picnic

Picnic (čit. piknik) organizirani je izlet u prirodu izvan mjesta stanovanja, a popraćen je odgovarajućim ugostiteljskim uslugama.

U nas su ga prihvatili mnogi ugostiteljski objekti koji ga i organiziraju u atraktivnim prirodnim predjelima udaljenim od smoga, buke i velikih prometnica za svoje (hotelske) goste. Tamo se gostima, osim klasičnih ugostiteljskih usluga, može organizirati i neka vrsta razonode kao što su: učestvovanje u raznim sportskim igrama, sportski ribolov, planinarenje, pješačenje, pjesma i ples uz glazbu i sl.

Picnic se može pripremiti za:

- doručak
- užinu
- ručak
- večeru.

Prvi dio organizacije picnica zahtijeva da se najprije odredi broj gostiju, mjesto i vrijeme njegovog održavanja, kao i meni, odnosno jelovnik, te pića uz istovremeno određivanje načina pružanja usluga, kao i njihovo blagovanje.

O navedenome ovisi koji inventar treba dopremiti na mjesto održavanja piknika, a to mogu biti: stolovi, klupe, roštilj, ugljen, deke, stolnjaci i dr., a ne smije se zaboraviti niti poljski prenosni zahod za žene i muškarce.

Od sitnog inventara može se uzeti onaj koji se svakodnevno koristi u restauraciji (vilice, noževi, čaše, tanjuri, šalice, stolnjaci, ubrusi i dr.), ali pri tome se ne smije zaboraviti mogućnost korištenja istoimenog inventara za jednokratnu upotrebu.

Daljnja realizacija picnica ovisi prije svega od potrebnog broja kuhara i konobara koji se šalju s potrebnom opremom, namirnicama (jelima) i pićima, prijevoznim sredstvima na središnje mjesto održavanja piknika. Oni trebaju obaviti pripreme za skorašnji dolazak gostiju, a koje se sastoje od raznih improvizacija postavljanja svega onoga što gostima treba boravak na tom mjestu učiniti ugodnijim (postaviti stolove, klupe, roštilj, ražanj, odrediti mjesto za piće i dr.) i na što kulturniji način.

Odgovarajuća glazba na picnicu ima važnu ulogu.

usluge hrane i pića mogu se sastojati od:

- **hladna jela:** pršut, šunka, kobasice, sir, jogurt, kruh, pecivo i sl.
- **topla jela** - koja se mogu pripremiti na picnicu *na žaru:* ražnjići, razni odresci, piletina, kobasice, ćevapčići, ribe; *na ražnju:* janje, odojak, pile.

Topla jela: mogu se donijeti na picnic iz restauracije u termos posudama.

- **pića:** rakija, vino, piva, bezalkoholna pića.

U nekim prilikama, kada je manji broj gostiju, može im se omogućiti da sami pripremaju dio ili cijeli obrok hrane na roštilju, ražnju, plamenu vatre.

Ovisno o vrsti hrane i opremi koja stoji na raspolaganju, može se organizirati da se gosti sami poslužuju, sami uzimaju jela s improviziranog picnic-buffeta, ali i tako da im se hrana i piće dijeli na osnovi bona koji je svaki gost dobio (platio) kao dio aranžmana. Ako gosti sjede, konobari ih mogu poslužiti.

Kada nema stolova, gosti prostru deke na travu na koje postavljaju stolnjake ili neke druge čiste prostirke da bi na njih mogli odložiti svoju hranu.

Nakon održanog picnica mjesto mora ostati čisto, bez ostataka hrane, razne ambalaže, otpadaka i sl.

2.5. Zabava - Party

Zabava (engl. party*), čit. parti) označava (intimnu) zabavu za zatvoreni krug gostiju koji su došli na poziv domaćina u njegov dom ili ugostiteljski objekt.

Na ovu vrstu zabave (parti) pozivaju se osobe koje se međusobno poznaju ili su istih nazora, članovi jednog udruženja, gosti istog hotela, pripadnici jedne profesije i sl.

Ova zabava može dobiti naziv prema sastavu gostiju (damen-party, teenager-party, stand (men) party) ili prema vrstama usluga (whisky party, wine-party, coffee-party, beer-party, fondue-party, grill-party, cheese-party, lobster-party i sl. kao i carnival-party, dancing-party itd.).

S obzirom na izbor mjesta i kvalitetu usluge zabava-party mogu biti luksuzne, ali i skromne.

Pravilo je da naručitelj**) zabave u ugostiteljskom objektu, kao i domaćin u svom domu, dočekuje svoje goste-uzvanike sam, sa suprugom, s najbližim suradnicima. Isto tako je važno da se pristigli gosti jave domaćinu na dolasku i da se s njime pozdrave na odlasku sa zabave.

Osobitost ovih zabava je u tome što se gosti pozivaju usmeno ili pismeno najmanje nekoliko dana prije događaja, odvijaju se bez klasičnog protokola, svaki gost sâm sebi traži društvo za razgovor, u svečanom se odijelu dolazi samo ako je tako naznačeno i u pozivnici. Zabave traju od jedan pa do više sati.

---

*) Riječ party u našem jeziku nema odgovarajući izraz, pa je prevodimo kao: zabava, domijenak, zajednička zabava, okupljanje radi zabave, druženje i sl.

**) Domaćin i naručitelj zabava može biti ista osoba.

Zabava za žene (damen-party). Gosti ove zabave su samo ženske osobe koje se same poslužuju ili ih poslužuje konobar raznim napicima, kolačima, sokovima, voćem s buffet-stola. Ova se zabava može upriličiti u prijepodnevnim ili poslijepodnevnim satima i obično je prati neki glazbeni sastav, klavir ili mehanička glazba.

Povod ovome može biti neka tradicionalna svečanost, proslava mature, diplome, rođendana. Isto tako, dok su muževi u hotelu na simpoziju ili savjetovanju, njihovim se suprugama može organizirati ovaj vid zabave.

Zabava za muškarce (engl. stand (men) party - zabava na stojeći). Namijenjena je samo muškarcima, a povodi mogu biti različiti: momačko veče, rođendan, sportska pobjeda i sl. Izbor usluga prema količini i kakvoći. Gosti usluge konzumiraju stojeći, uzimajući ih s buffet-stola ili sa poslužavnika i plitica koje konobari drže na rukama.

Večernja zabava (engl. evening-party; franc. soirée). Ova zabava održava se u večernjim satima. Usluge se postavljaju na buffet-stolu odakle se gosti sami poslužuju. S obzirom na hranu i piće izbor usluga može biti vrlo raznolik i nadopunjen glazbom, plesom i pjesmom.

Postave za konzumaciju jela i pića nalaze se na stolu dok su tanjuri na buffet-stolu. Pića se izlažu na barskom točioniku ili za tu priliku improviziranom stolu. Od svih vrsta zabava u nas je najpoznatija koktel parti (engl. cocktail party) koji se često priređuje u našim ugostiteljskim objektima.

2.6. Suha putna hrana

Suha putna hrana (engl. lunch-packet) je obrok hrane koji gost može dobiti na svoj zahtjev u objektu gdje je odsjeo ili u restauraciji gdje je pretplaćen na hranu u vrijednosti koju je platio za pojedini obrok.

Suha putna hrana može se dobiti za svaki pojedini obrok ali i za sva tri obroka u jednom danu, ako su plaćeni (pansion, polupansion).

Gosti koji u hotelu koriste samo smještaj, isto mogu dobiti suhu putnu hranu u vrijednosti koju plate.

Gosti zahtjevaju suhu putnu hranu u zamjenu za topla jela koja im pripadaju, najčešće kada odlaze na kraći ili cjelodnevni izlet ili kada napuštaju hotel. Ako gosti odlaze ujutro rano, a vraćaju se kasno na večer, obično uzimaju u obliku suhe hrane zajutrak, ručak i večeru, a ako idu na izlet iza zajutarka i vraćaju se prije večere, uzet će samo ručak.

Svaki obrok suhe putne hrane za gosta u prehrambenom smislu mora biti tako sastavljen da u cijelosti odgovara potrebi zdrave i uravnotežene prehrane osobi koja ga konzumira, a sukladno cijeni koju je gost platio.

Gost traži suhu putnu hranu putem recepcije ili odgovorne osobe u restauraciji. Najbolje je da to učini dan prije, naročito ako se radi o većem broju gostiju, jer je tada potrebno uskladiti pripremu te hrane s uobičajenim poslovima u kuhinji, a istovremeno za taj dan smanjiti pripremu obroka tople hrane za broj koji traži hladnu hranu.

Suha hrana može se sastojati od kruha, peciva, maslaca, sendviča, raznih hladnih pečenja, suhomesnatih proizvoda, pohanog mesa, hladnih narezaka, razne konzervirane hrane, kuhanih jaja, sira, rajčice, paprike, raznog voća, raznih sokova, kolača, čokolade i sl.

Svaka vrsta jela treba biti zamotana u zaseban masni papir kao i svaki obrok za sebe.

Osim navedenoga uz hranu treba biti: papirnati ubrus, plastična čaša, čačkalice, sol, papar, nožić za otvaranje konzerve (ako se daju i konzerve).

Svaki gost dobiva svoju hranu zapakiranu u odgovarajuću papirnatu ili najlonsku vrećicu na kojoj može biti otisnut naziv hotela ili restauracije.

Goste njihovi paketi sa suhom hranom mogu dočekati na recepciji, blagovaonici ili hotelskoj sobi s naznačenim brojem sobe ili imena gosta.

Provjerite svoje znanje

1. *Koje se obroke ubraja u jednostavne prigodne obroke?*
2. *Koje stavke može sadržavati Ugovor o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga?*
3. *Kada se koristi kasna večera?*
4. *Koje se usluge pružaju na čajanki s plesom?*
4. *Koje vrste zabava poznajete?*
6. *Koja jela treba sadržavati suha putna hrana?*

3. SVEČANI PRIGODNI OBROCI

3.1. Cocktail party

Cocktail party (čit. koktel parti) mogli bi nazvati koktel, prijem ili domjenak. To je oblik primanja većeg ili manjeg broja gostiju na (kraći) nevezani razgovor s naručiteljem prijema i ostalim učesnicima uz blagovanje nekoliko zalogaja hrane i čašu dvije nekog pića, a na pismeni ili usmeni poziv naručitelja prijema.

Ova vrsta domjenka priređuje se između ručka i večere ili rjeđe u prijeponevnim satima. Trajanje ove svečanosti može biti različito, od pola do dva sata, što ovisi o vremenu koje uzvanici imaju, kao i o bogatstvu usluga koje se nude gostima. Može se pripremiti u odgovarajućim prostorijama: blagovaonici, salonu, dvorani za prijem, terasi, predvorju, ovisno o željama naručitelja, broju uzvanika, prostorijama koje stoje na raspolaganju i vremenskim prilikama.

Cocktail party ugovara se na temelju Ugovora o pružanju prigodnih obroka. Gosti usluge konzumiraju stojeći, što je praktično jer se može poslužiti veći broj gostiju u kratkom vremenu.

Prostor namijenjen održavanju cocktail party mora u potpunosti odgovarati higijenskim, estetskim i prostornim uvjetima (vezanim za broj uzvanika).

Gotovo uvijek za te prilike potrebna je dodatna dekoracija prostora pomoću slika, fotografija, zelenila, cvijeća, skulptura, sagova, odgovarajućeg namještaja i sl., o čemu vodi brigu u velikim kućama tehnička služba i domaćica.

U središnji dio prostora, gdje se primaju gosti, postavlja se tzv. cocktail-buffet, stol pokriven odgovarajućim stolnjakom i obavijen ukrasnim (dekorativnim) stolnjakom, dužine do 5 cm od poda. Uz krajeve prostora može se postaviti određeni broj stolica, a između njih, u razmacima, nekoliko priključnih stolova na koje se stave pepeljare.

Cocktail party ubraja se u tzv. neformalne prijeme, tj. prijeme koji uzvanika ne obavezuje na: dolazak i odlazak u točno propisano vrijeme kao što je slučaj kod banketa i sl., odijevanje u svečano odijelo (ako u pozivnici nije tako navedeno), na vladanje po posebnom protokolu i sl. Gost treba biti kulturno odjeven sukladno godišnjem dobu i dobi dana, a na prijem može doći i pola sata nakon njegova početka kao i ranije otići s njega, a da se domaćin, koji ga je pozvao, ne uvrijedi.

3.2.1. Asortiman usluga hrane i pića

Jelovnik - izbor hrane za cocktail party

Izbor usluga koje se nude gostima ovisi o želji i mogućnostima naručitelja. Hrana se može podijeliti u tri skupine: na hladnu, toplu i slatku.

Hladna jela najčešće se poslužuju u obliku najraznovrsnijih malih otvorenih sendviča veličine zalogaja (kanape-sendviči), svitaka od šunke, pršuta, paštetica itd. U ovu skupinu ubrajaju se i zagrisci koji se uvijek poslužuju uz piće: prženi bademi, prženi kikiriki, pommes chips (pom čips), masline, slani prutići, marinirani sir u ulju i sl.

Topla jela pripremaju se također u veličini zalogaja: okruglice od mesa, medaljoni na žaru, čevapčići, hrenovke u lisnatom tijestu, piroške, pohana pileća prsa, pohani riblji fileji, hrenovke s gorušicom, pržene girice, prženi račići i sl.

Slatka jela najviše se poslužuju kao različiti minjoni, torte, punč-torte, kaneloni, krafne, kolačići od marcipana, savijače i druge vrste kolača koji se mogu držati u ruci jer gosti hranu i piće konzumiraju stojeći.

Količina jela za ove prilike se obično izražava zalogajima, jedan zalogaj obično podrazumijeva jedan mali kanape sendvič. Računa se da na jednoj cocktail party po osobi, uzvaniku, daje od 5 do 20 zalogaja različitih jela. Dakako, da količina hrane i pića namijenjena jednom gostu ovisi o željama i mogućnostima naručitelja.

Ono što se nudi za jednog gosta, uzvanika, najčešće se sastoji od:

5-6 različitih canapes (kanape) sendviča

3-4 zalogaja toplog jela

1-2 slatka jela (kolača)

Susrećemo cocktail party na kojoj se nude od hrane samo apetisani: chips, masline, prženi kikiriki, slani štapići, prženi bademi, sitni kiseli krastavci i sl., i to u relativno malim količinama, uz isto tako skroman izbor pića.

Pogledajmo što se može od jela i pića nuditi na bogatijim cocktail partyjima.

Izbor jela za cocktail party

Prvi primjer za 10 osoba

	Količina		*Količina*
Slani bademi (10 dag)	1	Topli sendvič sa sirom	10
Pom čips (10 dag)	1	Hrenovke u tijestu	10
Prutići sa sirom	10	Pohani škampi (15 dag)	2
Razni kanape sendviči	20	Čevapčići (10 kom.)	2
Mesne okruglice	10	Ražnjići (4 kom)	2
Punjeni savitak od šunke	10	Topli sendvič s hamburgerom	5
Punjeni savitak od pršuta	10	Prženi fileji od srdela (20 dag)	2
Savitak od rostbifa	5	Kamenice kom.	30
Šljive u slanini	10	Minjoni razni kom.	10
Tatarski kanape sendvič	10	Kolači od marcipana kom.	10
Kamenice	24	Kava, šalica	10

Drugi primjer za 10 osoba

	Količina		*Količina*
Pom čips (10 dag)	4	Kanape sendviči od šunke	10
Masline (10 dag)	3	Kanape sendviči od sira	10
Bademi (10 dag)	2	Kanape sendviči od jaja	10
Bobi štapići (vrećica)	3	Minjoni razni	10
Slani prutići sa sirom	10	Kava, šalica	10

Uz neka jela dodaju se i neke vrste gustih umaka na temelju majoneze, gorušice i sl., u koje se umaču zalogaji kao što su pohana jela, hrenovke, kobasice, neke vrste okruglica i sl.

UGOSTITELJSKA I TRGOVAČKA ŠKOLA ANTONA ŠTIFANIĆA	DATUM: 29. 05. 1995. OSOBA: 300 HOTEL: "PARENTIUM"

JELOVNIK ZA BOGATU-PROŠIRENU KOKTEL PARTIJU POVODOM 30-te OBLJETNICE ŠKOLE

- APETISANI:	Fritule- Kroštule-Smokve-Lješnjaci-Bademi
- HLADNA JELA:	MALI UKRASNI SENDVIČI SA: - pršutom - kavijarom - sirom - pjenom od bakalara - šunkom - jastogom - lososom
- BARČICE:	- Barčice sa pjenom od tunjevine - Barčice s lukom mira
- SAVIJCI:	- Od rozbifa - Pršut s melonom - Rolmopsi - Račići u gnijezdu - Koktel od škampi
- TOPLA RIBLJA JELA:	- File od oslića orly - surimi na bečki - Bonboni od rakovice - zarebnik - Savijci od lista sa škampima
- TOPLA MESNA JELA:	- Pureća jetra u slanini - Hrustavci o mesa - Domaće kobasice - zarebnik - Punjeni pureći savijci na bečki - Pikantni štapić od goveđe pisanice - Oraščići od teletine - Medaljoni od svinjske pisanice
- SLATKA JELA:	- Raznovrsni minjoni - Savijača od sira - Princes uštipci
- VOĆE:	- Jardinetto
- KAVA:	- Espresso

Izbor pića za cocktail party*)

Izbor pića za ovaj prijem stvar je naručitelja i ona mogu biti po količini i cijeni (kvaliteti) vrlo različita.

Aperitivna pića: šljivovica, lozovača, gorki likeri, suhi pjenušci i dr.

Aperitivni kokteli: martini dry, martini medium, negroni, daiquiri i dr.

Kvalitetna vina u čašamo od 10 cl: graševina, malvazija, frankovka, žilavka, rizling, kabarnmet, sovinjon, teran i dr.

Pivo u čašama: favorit, tuborg, ožujsko, karlovačko, osječko i dr.

Sokovi od: grejpa, naranče, jabuke, grožđa, rajčice i dr.

Dižestivi: vinjak, cognac, maraschino, cointreau, cherry brandy.

Dižestivni kokteli: aleksander, adonis, barbara, grasshopper i dr.

Napici: kava pripremljena na različite načine.

Količina po gostu može biti na cocktail party

1 do 2 aperitivna pića	-	5 do 10 cl
1 do 2 voćna soka	-	10 do 20 cl
1 do 2 vina	-	10 do 20 cl
1 do 2 čaše piva	-	20 do 40 cl
1 čaša mineralne vode	-	15 cl
1 dižestivno piće	-	5 cl
1 kava, šalica	-	5 do 10 cl

3.1.3. Načini organiziranja i posluživanja

Konobarima koji su određeni da obave pripremne radove i poslužuju na cocktail party, rukovodi neki od voditelja iz odjela hrane i pića.

Najčešće je to osoba koja je dogovorila usluge s naručiteljem na osnovi ranije opisanoga Ugovora. Vrsta i količina ugovorenih usluga su u stvari okosnica svih (pripremnih) radova koje treba obaviti prije dolaska gostiju, a koji mogu biti iz domena odjela hrane i pića, tehničke službe, domaćinstva, a čije je izvršenje voditelj banketa dužan kontrolirati, kao i pružanje ugovorenih usluga, pospremanje korištenog inventara i vraćanje prostorije, u kojoj je održan prijem, u prvobitno stanje.

*) Koktel party nije dobila naziv po koktelima koji se na njoj mogu posluživati, već po tome što se tom prilikom mogu nuditi brojna i raznolika jela i pića, i to ne po nekom strogom redoslijedu i pravilu kao što smo susretali ranije.

Ista osoba odgovorna je za uspjeh cocktail party i zadovoljstvo naručitelja kao i za točnost i pravovremenost ispostavljanja i naplate računa za pružene usluge.

Posluživanje gostiju na cocktail party može se organizirati na tri načina. Svim načinima zajedničko je da goste na ulazu u dvoranu, gdje se održava prijem, dočekuje njegov naručitelj, domaćin pozvanih gostiju, bilo da je sam, sa suprugom ili s nekim od najbližih suradnika na poslu. Nakon rukovanja i nekoliko izmijenjenih riječi s domaćinom, goste dočekuje jedan ili dva konobara s poslužavnicima aperitivnih pića.

Kod posluživanja gostiju jelima i pićima uobičajen je ovaj redoslijed, što vrijedi i za ostale party.

Počinje se aperitivnim pićima iza kojih se nude hladna jela. Uz hladna jela poslužuju se vino i pivo, potom se daju topla jela, vino i pivo, a iza slatkih jela poslužuju se dižestivi, kava.

Prvi način posluživanja

Dvorana za cocktail party uredi se tako da se u sredini postavi cocktail-buffet potrebne veličine, a uz zidove se stave manji pomoćni stolovi (geridoni) koji služe za to da se na njih stave pepeljare, poneki gost na njih odloži praznu čašu ili tanjurić. Između tih stolića stavi se nekoliko stolica za goste koji žele sjesti.

Pristigle goste poslužuju konobari na način da prolaze između njih i nude ih pićima i jelima koja se nalaze na poslužavnicima, odnosno pliticama koje nose na rukama.

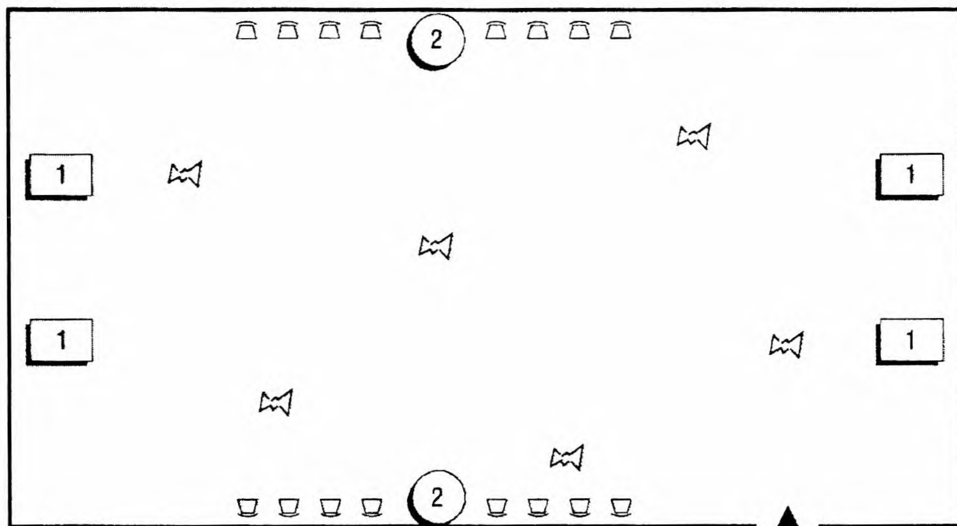
Na jednom poslužavniku ima više vrsta pića i za svako od njih konobar mora znati koje je. Pića istih vizualnih osobina ulijevaju se u čaše različitih oblika radi lakšeg raspoznavanja.

Nakon što su svi gosti ponuđeni pićima, jedan broj konobara nudi gostima jela, a drugi pića.

Isto tako na jednoj plitici može biti više vrsta jela (zalogaja) koje konobar nudi gostima prolazeći između njih. Gosti ponuđena jela uzimaju zajedno s papirnatim ubrusima ili ih nabadaju na čačkalice i blaguju ih stojeći, razgovarajući u skupinama koje se stvaraju prema vlastitom nahođenju gostiju.

Kada je veći dio hladnih jela konzumiran, konobari donose topla (ako su ugovorena) jela veličine zalogaja. Neka od njih se nabadaju čačkalicama (ili manjim ražnjićima, štapićima), a neka umaču u neki od gustih umaka koji se nalaze na plitici s jelima i blaguju.

Kada dio gostiju prestane blagovati, slobodni konobari počinju skupljati upotrebljene čaše i tanjuriće koje gosti drže u rukama ili se nalaze na po-



Postavljena dvorana za cocktail party: 1 - Stolovi za odlaganje uporabljenog inventara
2 - stolovi sa stolicama za goste

moćnim stolovima kraj zida i odnose na pranje, zamjenjuju korištene pepeljare čistima i sl.

Prilikom posluživanja na cocktail party konobari moraju biti vješti u nošenju poslužavnika i plitica između gostiju, susretljivi i brzi u donošenju novih jela i pića.

Gosti na cocktail party uzimaju od jela i pića ono što im bolje prija, ne postoji propisani redoslijed blagovanja ponuđenoga. Neki će gosti samo jesti, drugi samo piti, treći će od svega što im se nudi uzeti zalogaj, dva, a ima i onih koji strpljivo čekaju dok se ne pojave kolači, kava, dižestivi i sl.

Drugi način posluživanja

Dvorana za cocktail party uredi se tako da se u njenoj sredini postavi jedan ili dva cocktail-buffeta potrebne veličine, a uz zidove se stave manji (pomoćni) stolovi, kako je rečeno u prvom načinu posluživanja.

Hrana veličine zalogaja stavlja se u kuhinji na plitice i tanjure i odlaže na cocktail-buffet. Između plitica s hranom nalaze se desertni tanjuri, papirnati ubrusi, potreban pribor za jelo, vilice, žlice, prihvataljke i dr.

Gosti dolaze do cocktail-buffeta, uzimaju jelo koje stavljaju na svoje tanjuriće i stojeći blaguju.

Postepeno, kako nestaje hladnih jela (ako je dogovoreno), donose se topla jela i stavljaju na cocktail-buffet. Prema potrebi mogu se stavljati i na grijače.

Topla se jela blaguju na isti način kao i hladna.

Tijekom trajanja cocktail party gosti se stalno poslužuju pićima: najprije aperitivima, zatim vinom, pivom, sokovima, kako smo to vidjeli kod prvog načina posluživanja. Pića se mogu nuditi i za posebnim stolom, barom, u dvorani.



Postavljena dvorana za cocktail party: 1 - Stolovi za odlaganje uporabljenog inventara
2 - stolovi sa stolicama za goste

Treći način posluživanja

Dvorana za cocktail party uređuje se kao za drugi način posluživanja s tom razlikom, što u dvorani mogu biti dva pa i više cocktail-buffeta. Na jedan od njih stavljaju se hladna, a na drugi topla jela na način kako smo to već vidjeli kod drugog načina posluživanja cocktail party. Treći stol, bar, može biti namijenjen pićima.

Ovaj način posluživanja razlikuje se od ranijih po tome što se gosti sami služe hranom i pićima sa cocktail-buffeta. Ovdje je broj konobara smanjen na najmanji potrebni broj. Njihova se uloga ovdje svodi da sa stolova odnose ispražnjene i donose pune posude, te kupe upotrijebljene tanjuriće i čaše

i zamijenjuju pepeljare. Samo uz stol s pićem potreban je jedan, eventualno dva konobara koji pomažu gostima kod otvaranja boca piva i sokova, toče u čaše jaka alkoholna pića, donose potrebno piće, led, odnose upotrijebljene čaše i sl.

Nakon završene cocktail party konobari moraju korišteni inventar odnijeti na pranje, dvoranu srediti da ostane u najboljem redu pa tek onda početi druge poslove.

Provjerite svoje znanje

1. *Kada se priprema cocktail party?*
2. *Koje se usluge hrane mogu pružiti na cocktail party?*
3. *U kojoj se količini mogu pružati usluge hrane na cocktail party?*
4. *Na koliko se načina može organizirati pružanje usluga na cocktail party?*

3.2. Banket

Banket (franc. banquet) je svečani službeni ručak ili večera priređena prigodom različitih državnih, nacionalnih, vjerskih, gospodarskih, kulturnih, sportskih svečanosti ili za održavanja raznih konferencija, simpozija, godišnjica i drugih povoda čiji su uzvanici članovi odgovarajućih udruga ili zaslužne osobe.

Pod uzvanicima se podrazumijevaju gosti koje je na neku svečanost pozvao*) usmeno ili pismeno pozivatelj koji snosi troškove njihovog prisustva.

Osnovne značajke ove svečanosti su što se na njoj poslužuje meni s više biranih jela koja se rjeđe blaguju, uz koja se piju birana vina u svečanoj atmosferi koju stvara ukrašena dvorana, uzvanici u svečanim odorama i njihovo ponašanje, glazba, postavljeni stolovi s najkvalitetnijim tekstilom, skupocjenim porculanom, posrebrenim ili pozlaćenim priborom za jelo, skupim svijećnjacima, kristalnim čašama, cvjetnim aranžmanima, konobari u svečanim radnim odorama, sve sukladno željama i financijskim mogućnostima naručitelja ove svečanosti, što znači da banketi mogu biti skuplji i jeftiniji.

*) U pozivu uzvanicima navedeno je povodom čega, kada i gdje se svečanost održava, kako trebaju doći odjeveni i dr. Vidjeti diplomatski prijem.

O razini svečanosti i broju uzvanika ovisi njezina organizacija, odabir dvorane, vrsta dekoracije, oblik i veličina stolova, vrste jela, pića i dr.

3.2.1. *Pripremni radovi*

Pod pripremnim radovima potrebnim za održavanje banketa podrazumijevaju se svi oni poslovi koje treba obaviti prije dolaska gostiju. Ovim radovima rukovodi netko od rukovodećeg osoblja, najčešće jedan od voditelja posluživanja. Nazovimo ga voditeljem banketa.

U navedene pripremne radove ubrajaju se:

1. uređenje dvorane
2. nabava (osiguranje) inventara
3. postavljanje banketnih stolova
4. prostiranje stolnjaka
5. ukrašavanje banketnog stola
6. postave za banketni meni
7. kartica s imenom gosta
8. radni dogovor prije posluživanja
9. organizacija posluživanja
10. doček i razmješatj gostiju
11. posluživanje jela
12. posluživanje pića
13. držanje zdravice
14. posluživanje desertnog jela
15. posluživanje dižestiva i kava
16. posluživanje cigareta i cigara
17. pospremanje stolova
18. ispraćaj gostiju
19. pospremanje dvorane
20. pospremanje i vraćanje inventara.

Uređenje banketne dvorane. Banketi se održavaju u tzv. banketnim dvoranama, salonima i blagovaonicama u kojima u tom vremenu nema drugih gostiju osim onih koji su pozvani na banket. Dvorana za određeni banket ne smije biti prevelika ili premalena, a svojim izgledom mora odgovarati namjeni.

Ovisno o potrebi dvorana se ukrašava slikama, fotografijama, tapiserijama, zelenilom, cvijećem i sl. Sve što je u ovakvoj dvorani, treba biti estetski i higijenski u najboljem redu. Za stanje dvorane, izgled, higijenu i tehničku ispravnost odgovorni su rukovoditelji domaćinstva i tehnička služba. Kada svoj dio posla obave navedene službe, dolaze konobari.

Nabava (osiguranje) inventara. Voditelj banketa mora pravovremeno nabaviti, osigurati, potreban inventar. S obzirom na to da se inventar, koji se koristi na banketu, mahom sitni inventar, ne koristi u svakodnevnom poslovanju, potrebno ga je pravovremeno donijeti iz skladišta, kupiti, preuzeti u praonici rublja ili pak posuditi na revers od nekog objekta s kojim se surađuje.

Vrsta i količin inventara ovisi o vrsti jela i meniju, vrsti pića i broju uzvanika. Količina inventara potrebna za banket treba odgovarati broju uzvanika uvećana za 10% zbog toga, što se može dogoditi da dođe veći broj gostiju, da se nešto razbije ili zametne.

Posebna obilježja posuđenog inventara (razne plitice, poslužavnici i sl.) upisuju se na revers. Posuđeni istovrsni inventar od dvije ili više kuća, veći predmeti, obilježe se raznim vodootpornim bojama ili se na njih nalijepi manja etiketa ili sl., da se kasnije bez greške svakome mogu vratiti njegove stvari.

Postavljanje banketnih stolova. Stolovi za potrebe banketa sastavljaju se od posebno učinjenih elemenata u te svrhe. Sastavljaju se od manjih restauracijskih stolova iste visine i širine, ili se koriste veći okrugli stolovi koji su u svakodnevnoj upotrebi u blagovaonici.

Banketni stolovi mogu se sastaviti u oblicima velikih slova I, T U, O E, češlja ili ovalnog oblika, što ovisi o željama naručitelja banketa.

Danas se kod većih banketa najčešće postavlja glavni stol s počasnim gostom/gostima za 20-tak gostiju, u blizini kojega su ostali stolovi koji mogu biti različito raspoređeni, a veličine su jednog konobarskog rajona od 10 do 12 gostiju. To je dovoljan broj osoba da si svaki gost nađe sugovornika i praktični su za rad konobara, jer na jednu pliticu stane 10 do 12 obroka istoga jela. Neki gosti radije sjede za manjim stolovima jer se ugodnije osjećaju.

Ako se stolovi postavljaju u obliku slova I, preporučljivo je da se stolovi na jednom ili dva mjesta rastave u širini od 70 cm, da konobari prilikom dolaska u svoj rajon ne moraju obilaziti cijelu dužinu stola.

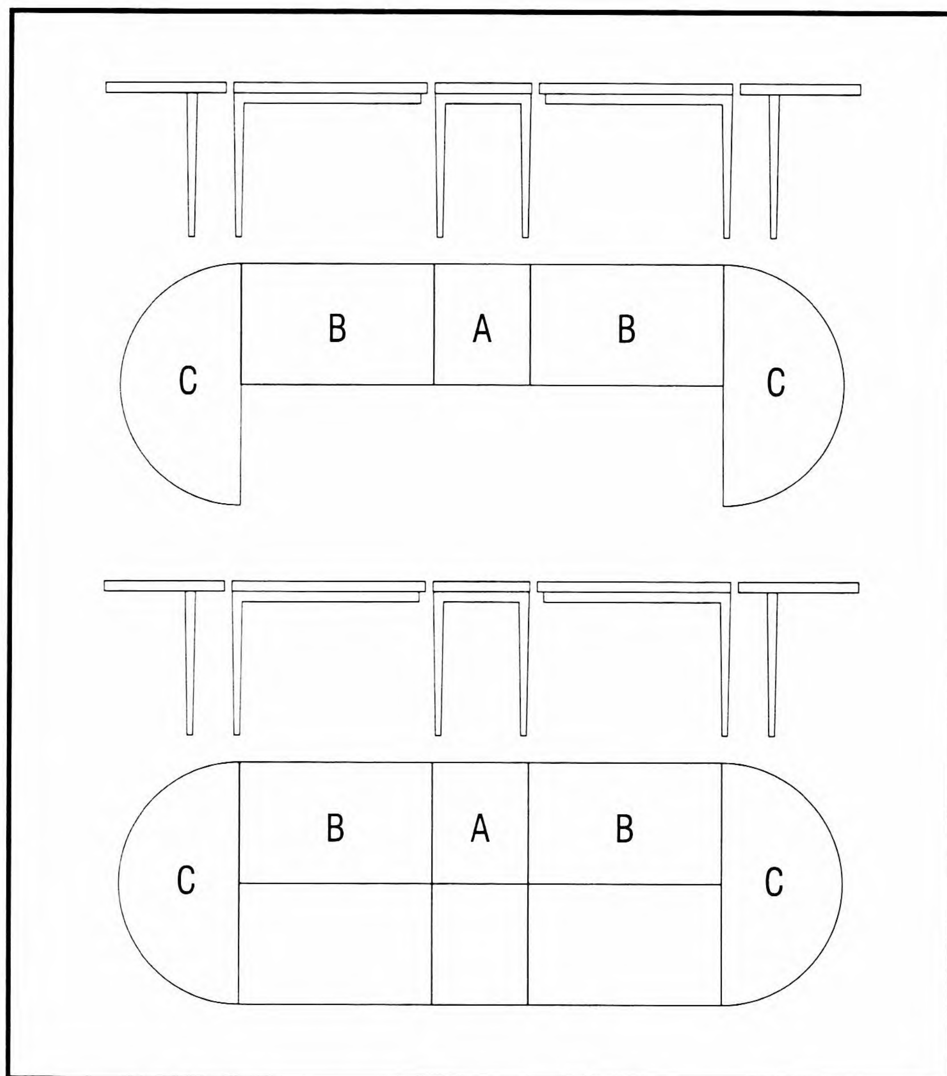
Udaljenost stola od zida ne smije biti manja od 120 cm, a jedan red stolova od drugoga mora biti udaljen najmanje 250 cm radi nesmetanog kretanja konobara.

Širina je banketnog stola između 120 i 180 cm. Najmanji, najuži prostor za jednog gosta je 70 cm. Ako je banket luksuzan, a stolice šire od standardnih, širina može biti i do 90 cm za jednog gosta. Potrebno je brinuti i o korpulentnim gostima.

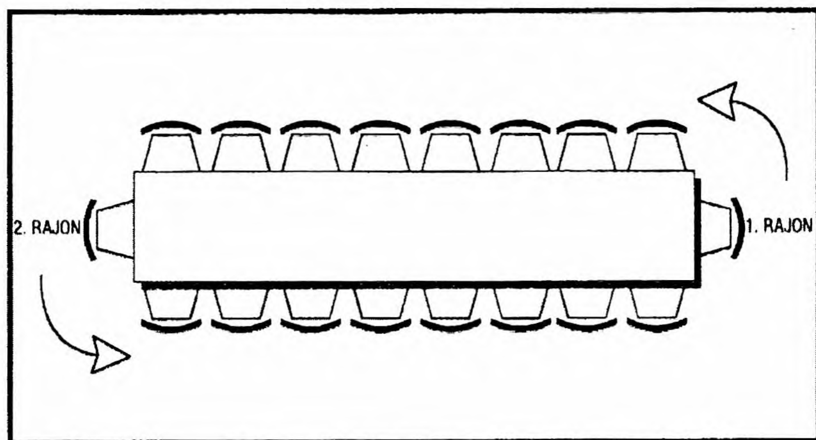
Iste dimenzije vrijede i za okrugle i ovalne stolove.

U širini većoj od 90 cm gost se osjeća usamljenim, što nije poželjno.

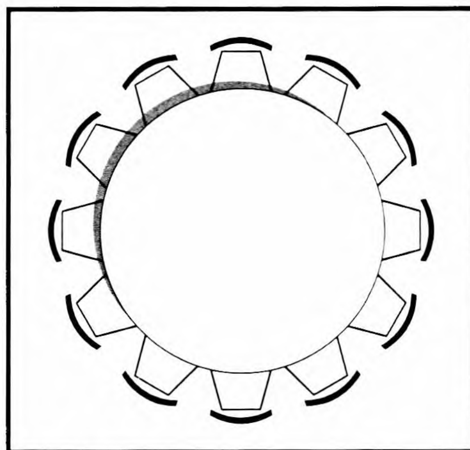
Prostiranje stolnjaka. Kad se svi banketni stolovi postave na mjesta na kojima moraju stajati, podlože se da stabilno stoje, treba ih poravnati pomoću konopčića. Na poravnate stolove postavljaju se podstolnjaci (franc. molleton) od čohe, ali se mogu koristiti i manje vrijedni stolnjaci. Nije dopušteno postavljati stolnjake izravno na ploču stola. Na ovako pripremljene sto-



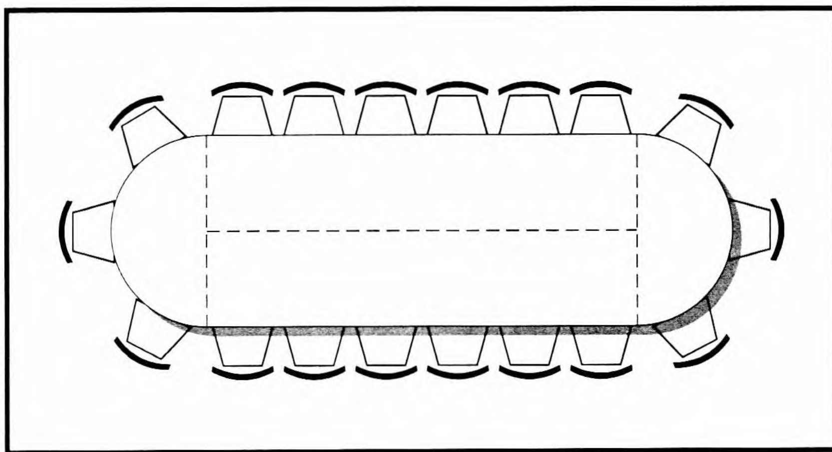
Elementi od kojih se slažu oblici i dimenzije stolova



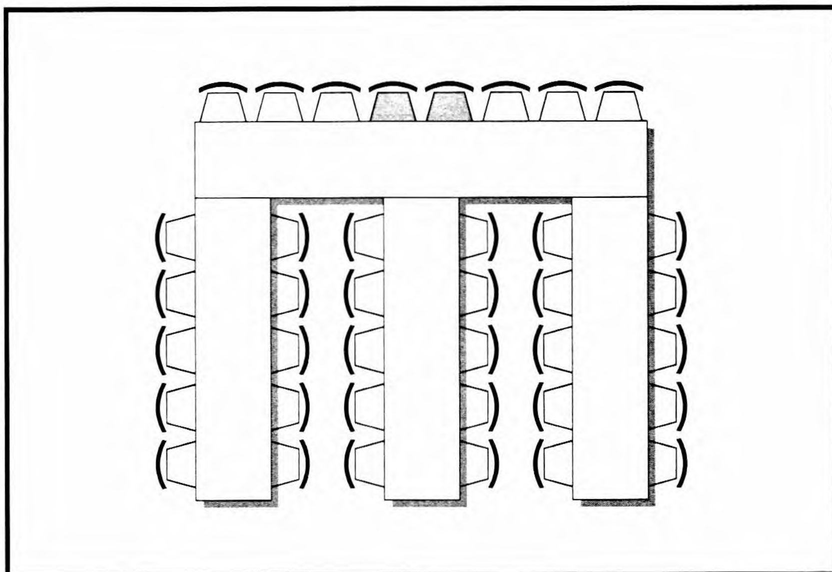
Stol u obliku slova I



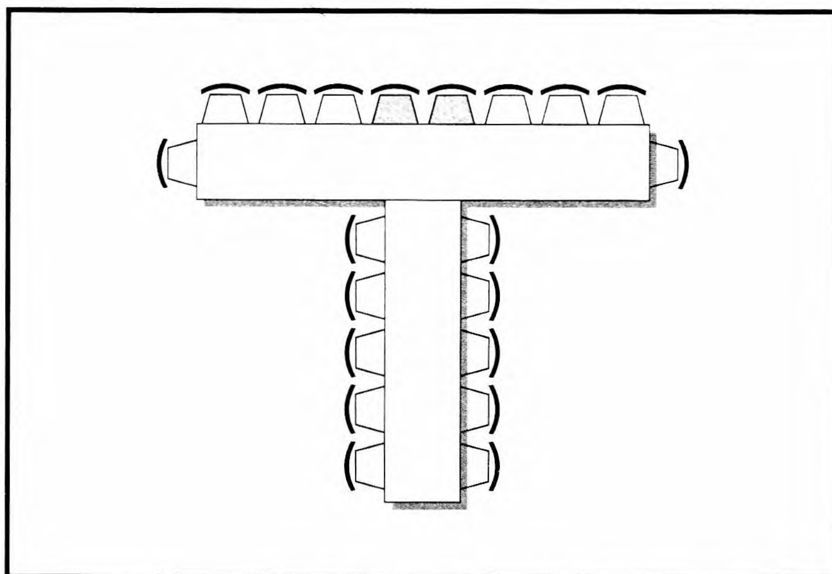
Okrugli stol



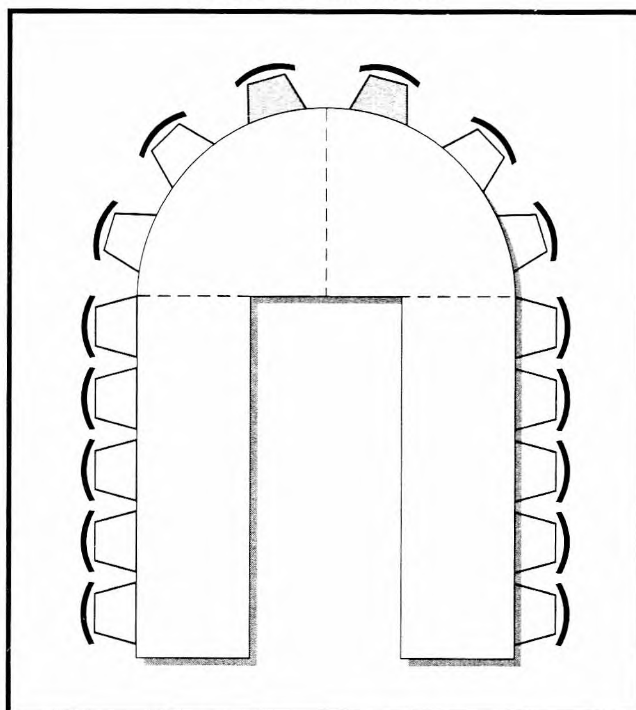
Stol ovalnog oblika



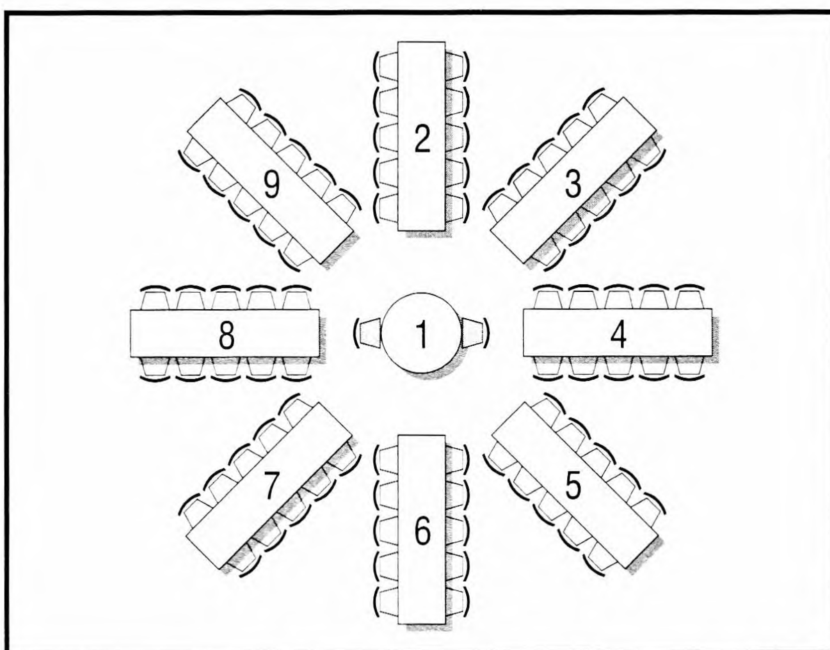
Stolovi u obliku slova E



Stolovi u obliku slova T

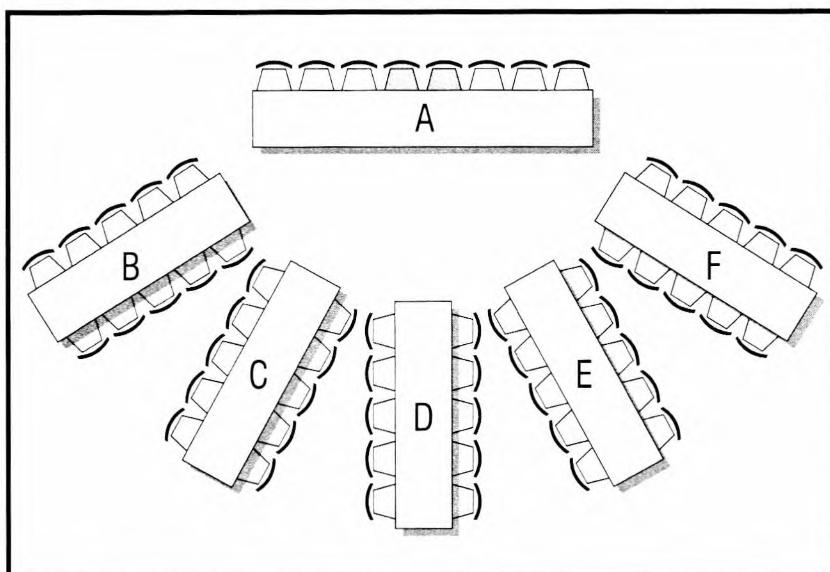


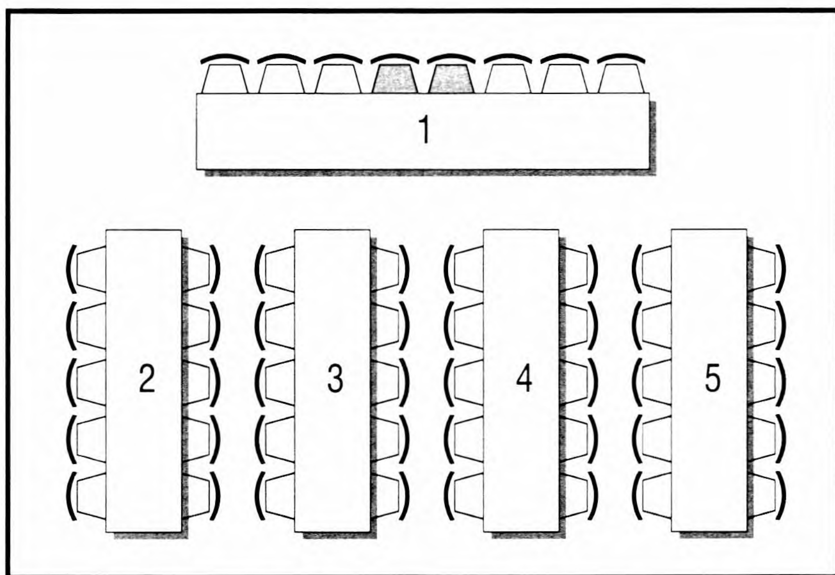
Stolovi u obliku slova U



Stolovi u obliku zvijezde

Ostali načini slaganja stolova





love postavljaju se veliki banketni stolnjaci koji s obzirom na širinu moraju odgovarati stolovima na koje se prostiru. Njihova dužina može biti do deset metara (veći nisu praktični).

Važno je da svi stolnjaci na istom stolu budu iste boje, iste vrste tkanja, istih dimenzija i da su na isti način glačani. Ako na jedan stol treba postaviti više stolnjaka, na sastavu treba prelaziti jedan preko drugoga najmanje 10 cm. Rub gornjeg stolnjaka ne smije biti okrenut prema počasnom mjestu za stolom. Pregibi se od glačanja na stolnjacima trebaju nastavljati jedan na drugoga. Stolnjaci trebaju visjeti preko ruba stola od 25 do 30 cm. Vrlo je važno da krajevi stolnjaka čine ravnu crtu sa sviju strana stola (da jedan nije duži od drugoga).

Za postavljanje stolnjaka na banketne stolove potrebna su dvojica konobara, svaki s jedne strane stola. Na okrugle stolove treba postaviti odgovarajuće okrugle stolnjake.

Ukrašavanje banketnog stola. Vidjeti naslov Ukrašavanje svečanih stolova, str. 108 i 117.

Postava za banketni meni. Banketni meni je vrsta svečanog menija. Zbog toga treba koristiti najljepši i najluksuzniji inventar koji poslovna jedinica ima, poželjno je da pribor za jelo bude posrebren ili pozlaćen, najfiniji porculan

(kobalt), skupocjeni kristal i najljepši damast. Ljepotu svega postavljenoga na stolu objedinjava svježe odabrano cvijeće.

Koja će se vrsta inventara koristiti i kojim će se redom postavljati na stol, ovisi o jelima i njihovom redoslijedu u meniju, kao i o vrstama pića koja će se posluživati.

Iskustvo je pokazalo da je najbolje na stol odmah staviti pribor za jelo za prva četiri jela, s tim da se za ostala jela, ako ih sadrži meni, pribor postavi naknadno, a koji će biti pripremljen na konobarskom radnom stolu ili u konobarskoj pripremnici.

Preporučljivo je da se pribor za jelo i tanjuri prije nego se stave na stol još jednom operu u toploj vodi u kojoj ima par kapi octa i prebrišu, jer na taj način predmeti dobiju jači sjaj.

Postave na stolove stavljaju se sat vremena prije njihovog korištenja. Nije preporučljivo ranije postavljati postave zbog prašine u zraku.

Postavljanje postava. Na stol se najprije postavi ukrasni tanjur (franc. assiette de couvert; njem. Gedeckteller), kraj kojega se stavlja potreban pribor po već ranije upoznatim pravilima i sastavu menija.

Taj se posao može organizirati i tako da prvi konobar postavlja na stolove ukrasne ili obične plitke tanjure na mjesta gdje trebaju biti, drugi ide za njim i poravnava ih, treći postavlja pribor s lijeve strane tanjura, četvrti pribor s desne strane tanjura i tako redom. Ako konobari nisu vješti u postavljanju postava, voditelj banketa može postaviti jednu postavu koja će im služiti kao uzorak.

Razmak između postava treba biti jednak i simetričan razmaku postava na suprotnoj strani stola. Pribor za desertno jelo stavlja se ispred tanjura, ubrus složen u neku figuru postavlja se na tanjur u sastavu postave, na tri do četiri gosta stavlja se soljenka i paprenica.

Svečani meni najčešće podrazumijeva i postavu koja sadrži mali tanjur s malim nožem, posudicu s maslacem na ledu i malom vilicom za vađenje maslaca iz posudice, a što se postavlja lijevo prema sredini stola od temeljne postave. Ova postava, kako znamo, služi da se na tanjurić odlaže kruh, pecivo ili prepečenac na koji se maže maslac.

Pepeljara se stavlja na stol kada je sigurno da gost ili gosti žele pušiti.

Treba paziti da se postava ne stavi na mjesto gdje se stolovi spajaju, jer noge stola smetaju gostu dok sjedi. Zadnje postave na rubovima stolova treba postaviti da od njih do kraja stola ostane slobodno 15-tak cm.

Čaše u postavi banketnog menija. Odgovarajuće čaše su obavezni dijelovi banketne postave. Njihova vrsta i broj ovisi o pićima koja će se poslu-

živati u njima. Čaše se u banketnoj postavi mogu postaviti na nekoliko načina. Uvijek se one počinju postavljati od vrha pribora za jelo u jednom od tri moguća pravca, ulijevo, ravno i udesno.

Čaša za prvo piće postavlja se u visini vrha noža. Ostale čaše postavljaju se redoslijedom kako će se koristiti u jednom od navedenih pravaca, ili se stavljaju u skupinu gdje će prve biti one čaše koje će se prve koristiti.

Ako se pjenušac posluži u uskoj čaši, tada i ona može doći na stol i bit će zadnja u redu. Ako se pjenušac posluži u širokoj (tzv. asti-čaši), a već ima nekoliko čaša na stolu, ona se zbog praktičnih razloga postavlja na stol nešto prije nego će se pjenušac poslužiti.

Čaša za vodu uvijek treba biti na stolu bez obzira na broj vina koja će se posluživati uz jela, jer mnogi gosti između dva vina popiju gutljaj vode. Ona se postavlja malo udesno izvan reda ostalih čaša, tako da ne smeta pri točenju vina, a da gostu bude pri ruci i u simetriji s ostalim čašama.

Kada se prvo vino prestaje nuditi, čaša se odstranjuje, a na njeno mjesto se stavi čaša za naredno vino itd.

Kartica s imenom i prezimenom gosta. Običaj je da se kod svih svečanih ručkova i večera za svakoga gosta, koji se izjasnio da će doći na svečanost, ispiše odgovarajuća kartica s imenom i prezimenom gosta i njegovom titulom ako je ima. Za karticu se koristi deblji bijeli papir dimenzije oko 10 x 7 cm koji se presavije preko sredine da bi se dobio oblik šatora. Na jednoj strani te kartice ispišu se navedeni podaci o gostu, i stavi na stol uz postav namijenjen tom gostu.

Kartice se ispisuju lijepim i čitkim rukopisom, jer toplinu rukopisa ne može zamijeniti nikakva tehnika.

Ova kartica znatno olakšava razmještaj gostiju na svoja mjesta.

3.2.2. Organizacija posluživanja

Radni dogovor prije posluživanja. Uspjeh posluživanja na banketu i zadovoljstvo gostiju uvelike ovisi o unaprijed utvrđenom i razrađenom planu organizacije posluživanja u svim njegovim fazama. Organizacija rada treba biti iscrpno razrađena i vremenski usklađena. Svaki sudionik u toj organizaciji (konobari, kuhari, slastičari, barmeni, točitelji pića, garderobijerka, higijeničarka i dr.) treba u cijelosti znati svoju zadaću.

Nakon obavljenih pripremnih radova vezanih za banket rukovoditelj posluživanja, zadužen za organizaciju posluživanja na banketu, poziva sve zaposlenike koji učestvuju u radu na banketu radi davanja posljednjih uputa. Tada se:

- određuju i raspodjeljuju konobarski rajoni, I., II., III. ... rajon
- imenuju voditelji rajona i njihovi pomoćnici, I., II., III. ... rajon
- konobari se upoznavaju s načinom posluživanja pojedinog jela i pića
- isproba se, uvježba, izlazak voditelja rajona sa pomoćnicima u svoje rajone i posluživanje, otklanjaju greške, voditelji rajona označavaju svoje rajone diskretno kredom na podu, stolici, tepihu da ne bude zabune pri posluživanju i sl.
- voditelj posluživanja obznanjuje kako će se posluživati mesno jelo, kako prilozi, a kako salate i desertno jelo, cigarete i cigare, uz koja će se jela točiti koja vina, poslije kojega će jela biti zdravica, koja će se jela nuditi dva puta (najčešće je to zadnje mesno jelo u meniju i desert)
- voditelj posluživanja određuje gdje će stajati i koji će znak dati za početak posluživanja (diskretnim naklonom glave, dizanjem ruke ili iskorakom unaprijed itd.).

Nakon ovog radnog dogovora svi sudionici moraju imati jasnu sliku o sustavu rada i svojim obavezama. Svaki učesnik u procesu posluživanja na banketu ima pravo postaviti pitanje vezano uz njegove obaveze.

Konobari trebaju biti u svojim svečanim radnim odorama, ali nikako ne u onoj vrsti odijela u kojoj će biti gosti. Ako su gosti u fraku, konobari će biti u smokingu ili u nekoj drugoj odori, ali nikako u fraku. O ovome su konobari već ranije obaviješteni.

Organizacija posluživanja. Da bi se posluživanje na banketu moglo odvijati brzo i stručno, dvorana, odnosno stolovi za kojima sjede gosti podijeljeni su na konobarske rajone. Jedan rajon broji od 10 do 15 gostiju koje poslužuju voditelj rajona i njegov jedan ili dva pomoćnika (ovisno o razini banketa te vrstama i broju jela u meniju koji se poslužuje).

Na banketima se primjenjuju uglavnom dva načina posluživanja koje smo upoznali i savladali već u prvom razredu, a to su:

- engleski I. (konobar stavlja gostu s plitice jelo na tanjur),
- francuski II. (gost sam uzima jelo s plitice koju drži konobar).

Za oba načina posluživanja važno je reći: ako na rajonu rade voditelj i dva pomoćnika, tada voditelj rajona poslužuje odnosno nudi mesna jela, prvi pomoćnik iza njega poslužuje priloge, odnosno daje gostima da sami uzimaju, a drugi pomoćnik poslužuje salate.

Kod primjene prvog načina posluživanja posao se brzo odvija ako je konobar dobro uvježbao rad s prihvataljkama (žlica-vilica).

Drugi način posluživanja dosta je spor jer gosti uglavnom nemaju iskustva u ovoj vrsti samoposluživanja i može se koristiti kada u rajonu ima manji broj gostiju.

3.2.3. *Doček i razmještaj gostiju za stolove*

Goste uzvanike dočekuje njihov domaćin pozivatelj, pozdravlja ih, rukuje se s njima i upućuje ih u garderobu gdje ih dočekuje garderobijerka i neki od konobara koji gostima pomaže skidati kapute, kišne kabanice i sl. Potom gosti odlaze u aperitiv bar, neki od salona ili u hotelski hal, gdje će popiti piće, aperitiv, susresti druge uzvanike, s njima malo popričati dok ne stignu ostali gosti i vrijeme za ulazak u svečanu dvoranu i početak banketa, svečanog ručka ili večere.

Ugostiteljsko osoblje iskazivat će na svakom koraku ljubaznost prema gostima, na temelju čega će oni zaključiti da su dobrodošli i da ih čeka ugodan i veseo boravak.

Način razmještanja gostiju za banketne stolove uvjetovan je različitim okolnostima: brojem gostiju, željama naručitelja banketa, položajem i rangom uzvanika kao i njihovim spolom, brojem stolova koji su namijenjeni gostima i dr.

Pri odlučivanju načina kako će se gosti razmjestiti za stolove glavnu riječ ima naručitelj banketa kao domaćin uzvanika, kojemu ugostitelji samo pomažu ostvariti njegove želje.

Naručitelj svečanosti zna tko je počasni gost ili gosti, tko treba sjediti kraj njih i za njegovim ili njihovim počasnim (glavnim) stolom, tko s kime treba sjediti za ostalim stolovima.

Jedno od osnovnih pravila razmještaja gostiju za stolovima nalaže da naizmjenično sjede muškarac pa žena.

Kod velikih prijema, da bi se stručno osoblje (konobari) rasteretili poslova oko razmještaja gostiju, angažiraju se hostese. To su mlađe osobe ugodne vanjštine, elegantno odjevene, prema potrebi govore strane jezike. Njihova je jedina dužnost, da poslije uputa dobivenih od osobe zadužene za ovaj dio posla, svakoga gosta, prema potrebi, dočekaju na ulazu u svečanu dvoranu i odvedu ga na njegovo mjesto za određenim stolom i pomognu sjesti. Daljnju brigu o gostima preuzimaju konobari.

U praksi postoji nekoliko načina na koje se razmješta goste za njihove stolove.

Prvi način. Na glavnom, počasnom stolu karticom se označe mjesta gdje će sjesti počasni gost i njegovi najbliži suradnici, prijatelji ili rođaci. Mjesto ostalih gostiju je za stolovima u dvorani, gdje sjeda tko hoće.

Drugi način. Kod ulaza u banketnu dvoranu postavi se shema dvorane s nazankom svakog stola (slovom ili brojkom). Kraj svakog se stola nalazi popis imena gostiju, a u dvorani uz postavu na stolu postoji kartica s imenima gdje treba sjesti pojedini gost.

Treći način. Ovaj se način primjenjuje na banketima s velikim brojem uzvanika. Za tu se priliku tiskaju posebne brošure s menijem, pićima, zabavnim programom i sl. Tu je na jednoj ili dvjema stranicama prikazan tlocrt svečane dvorane s ucrtanim stolovima označenim brojevima ili slovima. Na nekoliko ostalih stranica popis je svih uzvanika svrstan po abecednom redu prezimena uzvanika, a kraj svakog prezimena naznačen je broj stola za koji gost treba sjesti.

Svakom gostu nekoliko dana prije svečanosti uruči se navedena brošura, kako bi na vrijeme mogao saznati za kojim će stolom sjediti i tko će mu biti neposredni susjed za stolom.

Četvrti način je da se svakom pristiglom gostu uruči tzv. "pilot kartica" na kojoj je napisano njegovo ime i prezime i broj (ili slovo) stola za kojim ga čeka ranije karticom naznačeno mjesto.

3.2.4. Posluživanje jela i pića

Posluživanje jela. Kad gosti sjednu za stolove na svoja mjesta, konobari im donose kruh i maslac.

Potom odlaze u konobarsku pripremnicu da preuzmu prvo jelo koje su kuhari stavili na plitice za posluživanje, zdjele i sl., s onolikim brojem obroka, koliko koji konobar ima gostiju u rajonu. Konobari uzimaju jela i postavljaju se u red za izlazak u dvoranu među goste. Prvi su u redu oni koji poslužuju u rajonu gdje sjedi (sjede) počasni gost: prvi je konobar voditelj rajona koji poslužuje mesno jelo, iza njega ide konobar s prilozima i umakom, a treći je konobar sa salatom.

Iza konobara koji poslužuju počasne goste (gosta) idu konobari koji poslužuju u najudaljenijem rajonu i tako redom.

Kada svi konobari stignu u svoje rajone, postavljaju se iza gosta kojega će prvo poslužiti i na znak voditelja banketa počinju s posluživanjem. Poslužuje se na jedan od dogovorenih načina.

Ako su počasni gosti muškarac i žena, tada će se poslužiti najprije gošća, a zatim muškarac. Kada je počasni gost muškarac, a s lijeve i desne strane ima ženske osobe, on će vjerojatno reći ili dati znak konobaru da najprije posluži gošće, pa će poslije njih biti poslužen on.

Na banketu ne vrijedi pravilo da se najprije poslužuje ženska ili starija osoba, zatim ostali, već se počinje s prvim gostom u rajonu.

Posluživanje se odvija tako da najprije ide konobar koji poslužuje mesno jelo. Kada on počinje posluživati trećega gosta, konobar s prilozima i umakom počinje posluživati prvog. Isto se ponavlja s konobarom koji poslužuje

salatu. Ovoga se pravila moraju konobari pridržavati da se ne dogodi, da se gost nađe prikliješten u "škarama" između dvojice konobara. Kada su svi gosti u rajonu posluženi, a jela je još ostalo na plitici i u zdjeli, posude se odnose u kuhinju. Ako su prazne, daju se na pranje.

Kada gosti završe s blagovanjem prvog jela, konobari uzimaju korištene tanjure ispred gostiju i odnose ih zajedno s upotrebljenim priborom za jelo na pranje. Odmah iza toga na stolove stavljaju čiste (tople) tanjure za naredno jelo.

Pri iznošenju i posluživanju svih narednih jela postupak, koji smo vidjeli kod prvog jela, se ponavlja.

Pravilo je na banketu da se svako novo jelo počima posluživati s druge strane rajona, da ne budu isti gosti uvijek prvi.

Prazni tanjuri se uvijek počinju kupiti od onih gostiju koji su prvi posluženi. Ovo se ne odnosi na rajon u kojemu sjede počasni gosti, jer oni su kod posluživanja svakog jela prvi.

Posluživanje pića. Gosti su aperitiv popili u salonu ili aperitiv baru dok su čekali vrijeme ulaska u banketnu dvoranu, a posluživali su ih konobari određeni za posluživanje pića. Njihov rad u banketnoj dvorani započinje time što svakom gostu, čim je sjeo za stol, natoče pola čaše mineralne vode. Prije nego se posluži prvo jelo (ako je uz njega određeno vino) natoči se svakom gostu malo više od polovice čaše vina u za njega određenu čašu.

Vino koje se poslužuje na banketu, naročito ako je staro i odležano, prije nego konobar natoči gostu, sam se mora uvjeriti da je vino zdravo. Ako je vino neispravno, stavlja ga se u stranu, a gostima se otvara nova boca i o tome se obavijesti voditelj posluživanja. Boca s vinom i ona s mineralnom vodom ne stavlja se na stol ispred gostiju, već na priključni stol blizu gostiju.

Konobari koji poslužuju vino, neprestano su u svojim rajonima i toče vino u čaše, a prema potrebi i mineralnu vodu. Čaše za vino nikada ne smiju biti prazne.

Prilikom posluživanja novog vina uz novo jelo, konobar najprije ulijeva vino u odgovarajuću čašu, a iza toga uklanja čašu iz koje je gost pio prethodno vino. Ako u čaši ima još vina, ne uklanja se odmah, već se konobar vraća nakon određenog vremena i uzima je uz dozvolu gosta.

Upotrebljene čaše stavljaju se na poslužavnik ili na poslužna kolica i na taj se način odnose od stola. U nekim slučajevima prazne boce, naročito one od starog i skupocjenog vina, ne odnose se iz rajona, već se slažu jedna do druge na priključnom stolu, da bi se na koncu izbrojile radi kontrole i naplate računa.

Vrlo je važno da prilikom posluživanja vino ima odgovarajuću temperaturu. Još bolje je reći, vino se ne smije posluživati ako nema za njega potrebnu temperaturu.

Prilikom otvaranja boce s pjenušavim vinom u ovakvim prilikama, kao što znamo, važno je ne izazvati prasak, već sve obaviti elegantno i u tišini.

Za vino, kao i za hranu ne vrijedi pravo prvenstva, osim za počasne goste.

Na vrlo svečanim banketima uz jela poslužuje se samo nekoliko vrsta biranih vina i mineralna voda, koja služi da je gost popije gutljaj dva između dvije vrste vina, da sapere grlo, i nikada se ne miješa s vodom.

Držanje zdravice. Zdravica ili počasnica je prigodni govor (pjesma) na banketima i drugim raznim svečanim prijemima, a drži se u čast počasnog gosta, slavljenika, mladenaca, domaćina i sl. Zdravicu drži jedan ili više uglednih uzvanika, kojom prilikom se, najčešće, uveličavaju ljudske vrline, sposobnost, uspjeh, zasluge, junaštvo, čast, ljubav, ljepota slavljenika.

Dok se nazdravlja, obično se u desnoj ruci drži čaša s pićem, a pogled govornika usmjeren je na počasnog gosta. Na kraju zdravice govornik lagano kucne svoju čašu s pićem s najbližim susjedima, a ostalim gostima nazdravi samo podizanjem čaše u pravcu počasnog gosta i ispije piće iz čaše.

Zdravica se drži kada su svi gosti sjeli za stol ili poslije zadnjeg mesnog jela, prije deserta, kako je to već ranije dogovoreno. Držanje zdravice može potrajati 10-tak i više minuta. U tom vremenu, ako se zdravica drži krajem obroka, konobari pospremaju nepotreban inventar sa stolova i čiste stolove od mrvica.

Nekada se u tom vremenu posluživao hladni punč ili sorbet, a danas konobari brzo obavljaju svoj posao, natoču gostima vino koje gosti piju (ili čašu pjenušca) i odlaze u konobarsku pripremnicu ili neku drugu prostoriju. U dvorani s gostima ostaje samo voditelj banketa (ponekada niti on) mirno stojeći i čekajući završetak zdravice, da bi mogao obavijestiti konobare kada mogu nastaviti s poslom.

Nekada zdravice potraju duže nego je dogovoreno, pa voditelj kuhinje bude nezadovoljan, jer pripremljena jela stoje, čekaju i hlade se, čime gube na kvaliteti. Stoga je s naručiteljem banketa, prijema potrebno točno utvrditi trajanje zdravica.

Posluživanje desertnog jela. Ove se usluge pružaju onda kada je sa stola uklonjen sav nepotrebni inventar kao što mogu biti: tanjuri, pribor za jelo, posudice s maslacem ili umakom, soljenka, paprenica, tanjurić za kruh i sl., te kada se obrišu eventualne mrvice od kruha. Potom se pribor za desertno jelo, koji je stajao iza vrha tanjura, stavlja na svoje pravo mjesto, de-

sertna vilica s lijeve, a nož i eventualno žličica s desne strane, kako je to obrađeno u II. razredu.

Ako se gostima poslužuje jedno desertno jelo, ono se je moglo staviti na tanjurić već u slastičarnici. Ako gosti mogu birati između dvaju ili više desertnih jela, tada se jela obično nalaze na poslužnim kolicima kraj stola gostiju i stavlja im se na tanjurić ono jelo za koje se oni odluče.

Posluživanje dižestiva i kave. Dižestiv se na banketu obavezno nudi. Obično su to četiri vrste pića, dvije za muškarce i dvije za žene. Za muškarce je najčešće određen cognac, vinjak ili neka jaka prvorazredna rakija, a za žene neki provjereno fini liker, prošek ili neko drugo slatko piće.

Način posluživanja dižestiva je takav da se pića dovezu na poslužnim kolicima u bocama i s čašama, pokraj kojih su dva konobara. Jedan od njih vozi kolica, prilazi gostu s lijeve strane i pita ga koji dižestiv želi. Čuvši želju gosta, drugi konobar ulijeva iz boce piće u čašu, stavlja je na tanjurić i poslužuje s desne strane gosta.

Kava se na banketu poslužuje nakon desertnog jela ili istovremeno s njime. Najčešće se traži espresso, filter, ukuhana sa ili bez kofeina.

Ako je manji broj gostiju, dogovorena kava se može već u šalicama donijeti iz kuhinje i poslužiti goste. Kod većeg broja uzvanika kava se natoči u kavnike i dopremi na kolicima do gostiju zajedno sa zagrijanim šalicama i podtanjurićima.

Konobar ide od gosta do gosta, natače kavu u šalicu i poslužuje gosta. Pri tome je potrebno gosta upitati da li želi u kavu nekoliko kapi mlijeka ili slatkog vrhnja. Najbolje je na stol ispred gostiju staviti vrčiće s mlijekom ili vrhnjem, te šećer da se gosti sami poslužuju.

Posluživanje cigareta i cigara. Nakon posluženog dižestiva gostima se nude cigarete ili cigare, obično po dvije ili tri vrste prvorazredne kvalitete.

Cigarete, dopola izvučene iz otvorenih kutija, stavljaju se na manji poslužavnik ili plitki tanjur koji zajedno s kutijom žigica malog (promidžbenog) pakovanja konobar nosi u lijevoj ruci zajedno s cigarama i pristupa gostu s lijeve strane.

Cigare se nude gostima iz kutije izvornog pakovanja s otvorenim poklopcem. Po mogućnosti se nude dvije vrste cigara, jedne su svjetlije, lakše, a druge tamnije, teže i jače.

Konobar nudi najprije cigarete, a potom cigare uz koje se nalazi rezač za vrhove cigara kojim gost odreže vrh cigare i vrati ga natrag uz cigare gdje se nalaze i žigice.

U nekim kućama je običaj da se u ovakvim prilikama za svaku cigaretu ili cigaru ne pali žigica, već da iza konobara koji nudi cigarete i cigare ide mlađi konobar koji ima upaljenu manju svijeću na kojoj gosti zapale svoju cigaretu ili cigaru.

Kada se svi gosti posluže duhanskim proizvodima, ostatak cigareta zajedno sa žigicama odlaže se na stol pred goste, a cigare odlože na konobarski stol na rajonu i na zahtjev gostiju se ponovo donose.

3.2.5. Pospremanje inventara i ispraćaj gostiju

Pospremanje stolova. Nakon završetka pojedinog jela konobari odstranjuju korišteni pribor za jelo i suđe (tanjur, vilicu, nož, zdjelicu za salatu i sl.), slažu na kolica i odvoze na pranje. Prilikom svakog odnošenja korištenog inventara konobar treba pogledati da li je gost stavio na tanjur pribor koji je koristio ili je trebao koristiti. Ako inventar nije na tanjuru ili na stolu, ako nešto nedostaje, obavijesti gosta i traži predmet koji nedostaje u slučaju da je pao na pod. Znamo da inventar koji se koristi za ove prilike može biti vrlo skup, a ponekad ga gosti rado uzimaju za suvenir, zato u traženju treba biti uporan.

U nekim su kućama konobari zaduženi za pribor prema broju postava u rajonu i istim se brojem trebaju razdužiti (naročito ako je inventar pozlaćen ili posrebren).

Kupiti inventar sa stolova treba u najvećoj tišini pazeći da ne padne na pod, da se nešto ne razbije, da tanjuri i pribor za jelo ne zvekeću.

Prije nego se počne kupiti inventar, treba se uvjeriti da su svi gosti pojeli. Pojedini gosti ne smiju steći dojam da ih prisiljavamo da brzo jedu. To im ne bi bilo drago.

Prije posluživanja završnih jela stol treba pospremiti. Čaša za vodu, šalica za kavu i čaša od dižestiva trebaju ostati na stolu sve dok gosti ne ustanu.

Ako neko mjesto za banketnim stolom ostane prazno jer gost ne dođe, u nekim kućama se poslije prvog jela uklanja postava, dok u drugima ona ostaje na stolu, s tim da konobar prilikom pospremanja korištenog pribora uklanja istovrsni pribor i sa praznog mjesta. Ostatak na stolu ostaje radi simetrije dok gosti blaguju.

U prilikama kada se nakon ručka ili večere nastavlja s nekim drugim programom, stolovi se pospreme, gostima se nude odgovarajuća pića, vino, pivo, sokovi, napici, cigarete, cigare i sl.

Ispraćaj gostiju. Prilikom ispraćaja gostiju sa svečanosti konobari im pomažu ustati od stola, naročito kada se radi o starijim osobama i prate ih do garderobe gdje im pomažu obući kapute i sl., vodeći brigu da što ne zaborave.

Pospremanje dvorane. Po odlasku zadnjeg gosta iz banketne dvorane može se početi s pospremanjem stolova i stolica na mjesta gdje su bili prije ove upotrebe, ili ih se ostavi na mjestima ako je u planu neka nova svečanost. Tehnička služba i domaćinstvo pospremit će svoj dio inventara.

Spremanje i vraćanje inventara. Sav inventar koji je uzet iz skladišta potrebno je oprati, obrisati, prebrojiti, staviti u kutije i vratiti. Ako je inventar izdan na izdatnicu, treba je poništiti.

Posuđeni inventar od nekog drugog objekta se također opere, obriše, složi, prebroji, usporedi s onime što piše na reversu, utvrdi stanje i uz znanje voditelja banketa se vraća vlasniku isti dan ili najkasnije slijedeći dan. Po predaji toga posuđenog inventara njegov vlasnik vraća revers i time je obaveza podmirena.

Sve ove završne radove, koje smo naveli, organizira voditelj banketa odmah po odlasku gostiju i dok su svi konobari, ili u većem broju, prisutni.

Provjerite svoje znanje

1. *Što se podrazumijeva pod banketom?*
2. *Koji oblik stolova se može koristiti za potrebe banketa?*
3. *Kako treba biti oblikovan meni za banket?*
4. *Kako se dočekuju i razmještaju gosti za banket?*
5. *Koji načini posluživanja se najčešće koriste na banketu?*
6. *Koliko konobara može raditi u jednom rajonu na banketu?*
7. *Opišite organizaciju posluživanja jela na banketu?*
8. *Tko poslužuje vina na banketu?*
9. *Kako se poslužuju cigarete i cigare na banketu?*

3.3. Buffet

3.3.1. Općenito o buffetu

Današnji pojam buffet*) (čit. bife) podrazumijeva posebnu vrstu većeg stola ili veći stol sastavljen od nekoliko restauracijskih stolova (improvizirano), koji se prekriva stolnjakom bijele ili pastelne boje, a koji seže sa svih strana skoro do poda. Ovaj stol naziva se i buffet ili buffet-stol.

On služi da bi se na njega stavljala pripremljena hladna i topla jela (i piće), i odgovarajući inventar potreban prilikom samoposluživanja gostiju. U stručnom govoru on se naziva bife servis (buffet-service).

Danas buffeti imaju vrlo veliku primjenu u ugostiteljskoj (gastronomskoj) praksi, koriste se u različitim prilikama s raznim namjenama. Posredstvom buffeta hrana se može nuditi gostima pri različitim vrstama obiteljskih, državnih, vjerskih, sportskih, političkih i drugih svečanosti.

Poznata su nam dva temeljna tipa buffeta:

a) **Zatvoreni tip buffeta** - namijenjen je uzvanicima koje je netko pozvao na zajutrak, ručak ili večeru i pozivatelj snosi troškove toga obroka. Tom buffetu nema nitko pristup osim onih koji su pozvani, zato se naziva "zatvorenim". Jela su postavljena na buffet, nalaze se u pliticama i nisu podijeljena na obroke, već svaki gost uzima od jela koje mu se svidi onoliko koliko želi, onoliko koliko smatra da će mu biti dosta. U ovakvim prilikama pripremaju se birana jela.

b) **Otvoreni tip buffeta** - priređuje se u raznim prilikama. Hrana je u restauraciji izložena na buffet-stolu i nalazi se na pliticama oblikovana u obroke. Cijena jela je naznačena u jelovniku za svako jelo i svatko tko je zainteresiran za jedno ili više ponuđenih jela, kada ih plati, može se njima poslužiti.

Ovaj buffet svakome je pristupačan i zato se naziva "otvorenim".

Prema vrstama jela koja se nude na buffet-stolu razlikujemo više vrsta buffeta:

- hladni buffet (franc. buffet froide) samo hladna jela
- topli buffet (franc. buffet chaude) samo topla jela
- hladno-topli buffet (franc. buffet froide-chaude) hladna i topla jela jela.

Osim ovih potpunih, kompletnih buffeta koji nude sve vrste jela (predjela, juhe, mesna jela, priloge, salate, kolače, sladoled i dr.), poznati su i tzv.

*) Franc. buffet - stol, kredenc ili ormar s hranom, pićem, priborom za jelo, u kuhinji, blagovaonici i sl.

"mali buffeti" koji nude samo jednu vrstu jela, tako susrećemo buffet: hladna predjela, salata, voća, kolača i sl.

Buffet-stolovi se postavljaju u blagovaonicama gdje se hrana blaguje i za njih je važno:

- treba ih postaviti tako da budu vidljivi iz svih dijelova blagovaonice, naročito ih trebaju vidjeti gosti koji ulaze u blagovaonicu,
- da im pristup gostiju i njihov povratak s hranom bude lagan,
- da što ljepše, impozantnije izgledaju,
- da su po obliku i po ponuđenim jelima interesantni,
- da svaki buffet u istoj kući, za zajutrak, ručak, večeru, cocktail-party, svatove i drugo, drugačije izgleda,
- da svaki buffet u svakoj prilici ima nekoliko jela koja plijene pažnju, koja su interesantna za oko i poželjna za blagovanje.

3.3.2. *Buffeti u svakodnevnoj praksi*

Danas je običaj u mnogim hotelima u svijetu, koji pružaju pansionske usluge, da hranu za zajutrak, ručak i večeru postavljaju na buffet i na taj način nude gostima.

Veliki broj hotela koji pružaju usluge prolaznim gostima: zajutrak, brunch, ručak, užinu, večeru, također, svoju ponudu gostima izlažu na buffetu da bi bili interesantniji i prodali više hrane uz unaprijed određenu paušalnu cijenu za pojedini obrok, bilo da se usluge blaguju stojeći ili sjedeći.

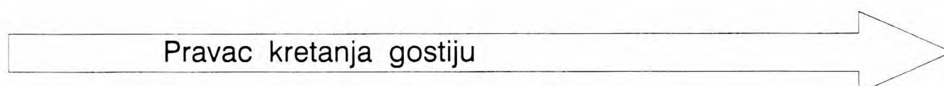
Pružanje usluga s buffeta znatno se proširilo iz razloga što taj način samoposluživanja gostima više odgovara nego tradicionalno, klasično posluživanje, iz slijedećih razloga:

- skraćeno je čekanje hrane, samoposluživanje je brže,
- izbjegnuta je neizvjesnost oko nepoznate hrane jer je ona gostu vidljiva,



Buffet za zajutrak u pansionu

POSLU-ŽAVNICI		TOPLA JELA		VOĆE	KRUH
	HLADNA JELA	SALATE	KOLAČI		
		HLADNI I TOPLI TANJURI I ŠALICE		SIR	PECIVO



Buffet za ručak i večeru u pansionu

- nema jezične barijere kod sporazumijevanja s konobarom,
- gost po svojoj želji slaže svoj meni između desetak i više raznih jela, a često puta odlučuje i o veličini obroka,
- ponuda jela je veća nego kod tradicionalne ponude menija,
- u sastavu buffeta moguće je nuditi dijetalnu i vegetarijansku hranu, i dr.

U tome ugostitelji nalaze i svoj interes, jer trebaju zaposliti manje radne snage nego kod tradicionalnog sustava.

I pored toga što se kod buffet-servica podrazumijeva svojevrsno samoposluživanje gostiju iz tog procesa nisu isključeni konobari jer oni trebaju:

- postaviti postave na stolove za kojima će gosti blagovat,
- pripremiti buffet-stol za postavljanje jela,
- donijeti i postaviti na stol pripremljena jela,
- pospremiti stolove po odlasku gostiju iz blagovaonice i dr.

Gosti se sami poslužuju hranom, ali pićima ih poslužuju konobari za barom koji je u sastavu blagovaonice ili kolicima s pićem prolaze između gostiju u blagovaonici i dvore ih.

Osim navedenih dužnosti konobari su često u prilici i obavezi da starijim gostima i djeci pomognu kod nošenja hrane do njihova stola.

3.3.3. *Svečani buffeti*

Pod svečanim buffetima (čit. bifeima) podrazumijeva se svečani prijem, koji se može organizirati povodom različitih svečanosti iz obiteljskog, vjerskog, političkog, kulturnog, sportskog ili gospodarskog života. Na ovakvim svečanostima blaguje se svečani ručak ili večera, čija se jela nalaze ponuđena gostima na buffet-stolovima. Gosti se sami poslužuju, dođu do stola s

jelima, uzimaju tanjur na koji stavljaju jela koja žele i koliko hoće, a koje potom odnose na stol za kojim sjede i tu blaguju. Dok hrane ima na buffetu, uzvanici mogu prilaziti stolu i poslužiti se.

Svečani buffeti uglavnom se organiziraju u hotelima i restauracijama viših i visokih kategorija, jer oni u te svrhe raspolažu potrebnim prostorijama i visoko stručnim zaposlenicima: kuharima, slastičarima, konobarima.

S obzirom na vrstu (temperaturu) hrane koja se nudi na buffet-stolu postoji:

- svečani hladni buffet
- svečani topli buffet
- svečani hladno-topli buffet.

Organiziranje ovih svečanosti ugostitelji smatraju prvorazrednim stručnim i poslovnim događajem. Prilikom njihova ugovaranja koristi se obrazac Ugovor o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga.

3.3.4. Svečani hladni buffet

Svečani hladni buffet svojevrstan je način prezentacije i nuđenja posebno pripremljenih hladnih jela. Smatra se da su ovakve prilike najbolji pokazatelj stručnosti gastronomskog osoblja u nekoj ugostiteljskoj kući. Tu se demonstrira znanje i vještina najboljih djelatnika.

3.3.5 Pripremni radovi

Za uspjeh hladnog buffeta važno je da se na vrijeme izvrše potrebni pripremni radovi: uredi dvorana, postavi jedan ili više buffet-stolova, prema potrebi doda i buffet-stol za pića, postave stolovi za kojima će gosti sjediti i blagovati, pripremiti potreban sitni inventar, pravovremeno tiskati jelovnik i kartu pića, eventualni program priredbe, osigurati stručne ljude koji će sve to na vrijeme i kvalitetno obaviti.

Uređenje dvorane. Prije nego u dvorani konobari počnu sređivati svoje poslove, treba ju pregledati tehnička služba i otkloniti eventualne kvarove na instalacijama, zamijeniti pregorjela rasvjetna tijela, postaviti pozornicu na kojoj će se izvoditi program, srediti razglas i dr.

Služba domaćinstva pregledat će zastore, sagove, zidne tapete, tapiserije,slike i druge ukrasne elemente.

Prema potrebi donijet će se u dvoranu velika vaza živog zelenila itd.

U tehnički, estetski i higijenski sređenu dvoranu dolaze konobari i nastavljaju sa svojim poslom.

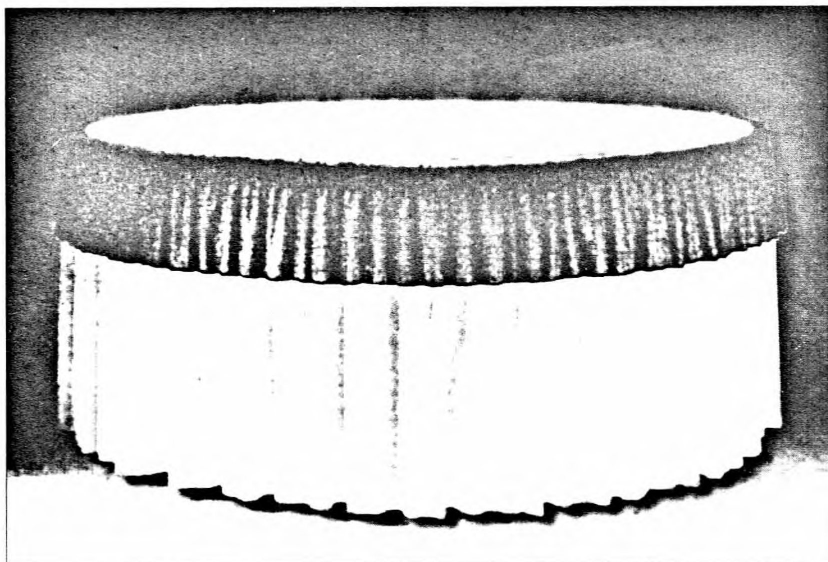
Postavljanje buffet-stolova. U dvorani se postavlja jedan ili više buffet stolova što ovisi o potrebi i broju uzvanika. Stolovi mogu biti posebno uređeni od montažnih elemenata ili se improviziraju (sastave) od restauracijskih stolova. Dužina ovih stolova ovisi o veličini dvorane, odnosno o potrebi, a širina se može kretati od 80 cm, ako im je pristup samo s jedne strane, do 160 cm, ako im pristup treba biti s dvije, odnosno sa svih strana.

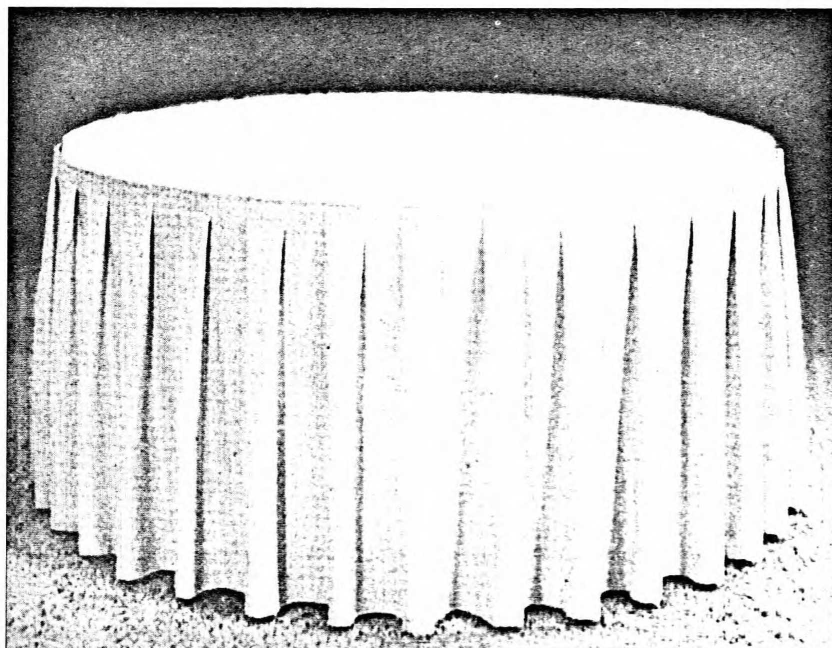
Ovi stolovi mogu biti u obliku velikih slova I, O i U, a mogu imati ravnu ili stepeničastu površinu, od jedne, dvije ili više stepenica, gdje je jedna stepenica visoka odo 20 cm, a široka između 30 i 40 cm. Stepeničasti buffet-stolovi, kada se na njih stave jela i dekoracija, postaju vrlo uočljivi, impozantni, što je vrlo važno za postizanje ugodne, poželjne atmosfere u dvorani, koja treba odisati bogatstvom i luksuzom.

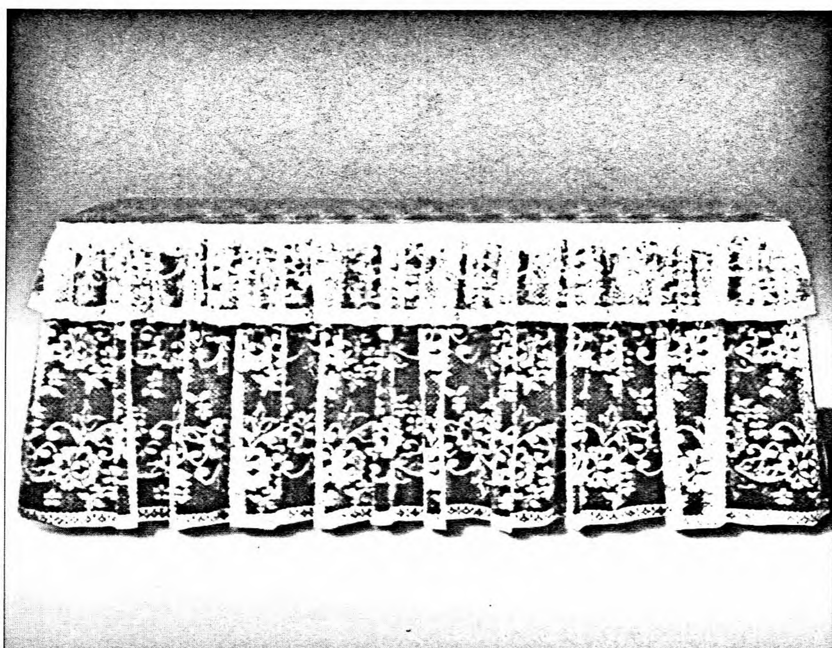
Za pokrivanje buffet-stolova koriste se veći stolnjaci bijele ili pastelne boje. Ti isti stolnjaci trebali bi pokrivati površinu stola i dosizati do 5 cm iznad poda, sa strana koje su uočljive gostima.

U nekim kućama površina ovih stolova pokriva se bijelim stolnjacima, a sa strane od plohe stola do 5 cm iznad poda stavlja se tzv. ukrasni ili deko-

Vrste ukrasnih stolnjaka







rativni stolnjak, načinjen od naborane svile, laganog samta ili nekog čipkastog tekstilnog materijala u ugodnim pastelnim bojama.

Ovi ukrasni stolnjaci pričvršćuju se za rubove plohe stola posebnim mehanizmom ili iglicama. Ukrasni stolnjak stavlja se na stol da bi vizualni efekt cijelog stola bio jači, a ambijent dvorane dobio svečaniji ton.

Privremeni (improvizirani) točionik. Kada je prilikom različitih svečanosti s velikim brojem gostiju (buffeti, banketi, svadbe i sl.) točionica previše udaljena od gostiju ili kada ne bi mogla poslužiti mnogobrojne konobare, u susjedstvu se dvorane, u kojoj se održava svečanost ili u samoj dvorani (ako ima mjesta), postavi privremeni (improvizirani) točionik s pićima namijenjenim za tu svečanost. Pića treba biti u dovoljnoj količini i moraju biti pravilno temperirana. Osim toga treba osigurati dovoljnu količinu leda, vedra za hlađenje vina, čaša za pića koja se nude i dr.

Stolovi za goste. Stolovi za koje sjedaju gosti postavljaju se u istoj dvorani u kojoj je smješten i buffet-stol, samo što su od njega, kao i od buffet-stola za piće udaljeni po nekoliko metara jer treba ostaviti dovoljno prostora za kretanje gostiju oko jednog i drugog stola.

Pri postavljanju stolova treba računati i na to da će se između njih kretati gosti i to s tanjurima punih jela u rukama, zato razmak između stolova treba biti primjeren.

Veličina stolova za goste treba biti takva da jedan do dva stola čine jedan konobarski rajon od 10 do 15 gostiju, a koje će posluživati jedan do dva konobara. Što je izbor hrane bogatiji, na rajonu će biti manje gostiju.

Broj sjedala u dvorani mora biti toliki da se svakom uzvaniku osigura njegovo mjesto.

Oblik stolova može biti četverouglast ili okrugao, a svaki gost za stolom treba imati plohe u širini od 60 do 80 cm, da pri ustajanju, koje je često, ne smeta drugima za stolom. Zbog toga ***stolice*** na kojima sjede gosti, ne smiju biti teške ili suviše široke.

Postavljanje postava na stolove. Kada se stolovi postave na svoja mjesta, na njih se prostiru podstoljnaci, zatim stolnjaci bijele boje, cvjetni aranžman ili vaza s cvijećem (ako je večera može se staviti i stalak sa svijećom), broj stola, soljenka, paprenica.

Zatim se na stol stavlja dekorativni tanjur, a oko njega pribor za: hladno predjelo, šalica za bistru, krepku ili pojačanu juhu koja se poslužuje u šalici, vilica i nož za mesno jelo, desertni pribor, tekstilni ubrus, mali tanjur i nož za mazanje maslaca na kruh, čaša za bijelo i crno vino, za vodu i ako ima mjesta za pjenušac.

Voditelj rajona na svom radnom stolu ima u pričuvi pribor za ribu, pepeljare, tekstilne i papirnate ubruse i dr., te će prema potrebi vršiti dopune ili izmjene inventara u postavi na stolu, ovisno o tome što su gosti od hrane izabrali.

Sav inventar koji se stavlja na stol, bez obzira na namjenu, treba biti od skupocjenog materijala i po mogućnosti modernog dizajna.

Jelovnik i karta pića. Na naslovnoj stranici jelovnika i karte pića, koji je u jednom komadu presavijen u oblik knjige, treba pisati kojim povodom i u čiju čast je svečanost priređena, datum, mjesto i hotel (restauracija) gdje se održava. Na prvoj unutarnjoj lijevoj stranici treba biti otisnut popis pića koja će se nuditi gostima tijekom svečanosti i redoslijed posluživanja. Na desnoj strani, nasuprot popisu pića, ispisuju se jela koja će se nuditi tom prilikom. Ona su svrstana u gastronomski logične skupine koje i ne moraju biti označene naslovom.

Jelovnik i karta pića stavljaju se kraj postave svakog stola.

Zabavni program. Ako je u sastavu svečanog buffeta ugovoren i zabavno-umjetnički program, to se napiše na poseban deblji papir s rasporedom točaka koje će program prikazati. Tako otisnuti program stavlja se u jelovnik i kartu pića i na taj se način obavješćuju gosti o programu.

Ove tiskovine trebaju biti na kvalitetnom papiru i lijepo dizajnirane jer ih gosti rado odnose sa sobom za uspomenu.

3.3.6. Jelovnik za hladni buffet

Jelovnik hladnog buffeta može se sastaviti od više ili manje jednostavnih, ali i od jela koje predstavljaju vrhunac kuharske umješnosti. Sve to ovisi o tome za koga jela treba pripremiti, odnosno o željama i navikama gostiju kojima su ta jela namijenjena i dakako, o financijskim sredstvima koje je naručitelj spreman u te svrhe potrošiti.

Jela za hladni buffet moguće je pripremiti od raznovrsnih namirnica: mesa, riba, rakova, jaja, povrća, voća. U pravilu za pripremanje tih jela, za svečani hladni buffet, koriste se samo najkvalitetnije namirnice svih vrsta. Najvažnije od svih vrsta namirnica za tu svrhu su različite vrste mesa.

Od govedine: hrbat (rostbeef), pržolica, pisana pečenica, jezik,

od teletine: but (frikando, orah, šol), bubrežnjak, kare, jezik,

os svinjetine: but (šunka, pršut), bubrežnjak, kare,

od janjetine: but i kare,

od divljači: srneći hrbat,

od peradi: pile, purica, tovljena kokoš, fazan,

od riba: list, orada, zubatac, pastrva, smuđ,

od rakova: jastog, hlap, škampi, slatkovodni rakovi.

I pored toga što se na buffet-stolu ne dijele posebno hladna predjela od ostalih, ili jela od pojedinih vrsta mesa, mi ih ovdje razvrstavamo radi bolje preglednosti.

Hladna predjela

Punjeno srce artičoke
Avokado s račićima
Kamenice s limunom
Punjeni savici od lososa
Kavijar na prepečencu
Koktel od jastoga
Koktel od kamenica
Koktel oddinje
Salata od piletine
Salata od govedine
Salata od riba
Salata od jastoga
Salata od tvrdo kuhanih jaja
Šunka pečena u tijestu
Pjenica (mousse) od peradi
Pjenica (mousse) od guščjih jetara
Pjenica (mousse) od lososa
Jaja s majonezom
Punjena jaja Casino'
Punjena jaja na švedski način
Punjena jaja na tulonski način
Pašteta od divljači
Piramida od škampa
Parfe od teletine
Dalmatinski pršut
Istarski pršut
Srijemska kobasica
Slavonski kulen

Juhe

U sastavu hladnog buffeta nude se često i bistre juhe:

- bistra krepka juha - consommé
- krepka pojačana juha - consommé double

U praksi su navedene juhe, jedna hladna a druga vruća i poslužuju se u šalicama.

Jela od riba

File od lista u aspiku
Barbuni na način Nice
Odresci od zubaca na talijanski način
Štuka punjena na kijevski način
Pastrva u želeu
Smuđ preliven toplo-hladnim umakom
Prug u aspiku
Jastog Bellevue
Medaljoni od jastoga
Rakovica na engleski način

Jela od govedine

Hladna govedina po modi
Goveđi jezik iz salamure
Pečeni hladni roastbeef
Pisana pečenka na ruski način
Biftek tatar

Jela od teletine

Hladni teleći hrbat
Teleći kotlet Bellvedere
Teleći kotlet Molière
Teleći orah na bakin način
Teleća ruža na vrtlaričin način

Jela od svinjetine

Šunka na andaluzijski način
Svinjski kotlet u želeu
Svinjski kotlet na način dobre domaćice
Pečeni hladni odojak
Pirjana hladna šunka
Hladetina od svinjetine

Jela od peradi

Tovljena kokoš Lucullus
Tovljeno pile Astor
Pile u aspiku
Pačja prsa na domaći način
Pileća prsa Merkur
Galantina od peradi

Salate - prilozi mesnim jelima

Američka salata
Francuska salata
Valdorfska salata
Mercedes salata
Grčka salata
Salata Lijepa Helena
Tosca salata

Sirevi

Paški	Belapese
Trapist	Gorgonzola
Podravac	Camembert
Domsi	Roquefort

Kolači

Makovnjača
Orahnjača
Zagorski štruklji
Dubrovačka rozata
Savijača od jabuke, višanja
Minjoni razni
Torte razne
Šarlote

Voće

Domaće i uvozno voće
Košarica voća
Voćne salate

Kava

2 do 3 vrste napitaka od kave.

Izbor jela na svečanom hladnom buffetu može se nadopuniti s nekoliko toplih jela kao što su lako probavljiva jela u umacima koja se mogu na navedenom stolu držati toplim bez posebnih poteškoća u toplim kupkama (franc. bain-marie) ili na posebnim grijačima. Ta su jela potrebna zbog uzvanika koji zbog zdravstvenih razloga moraju za obrok uzeti barem jedno toplo jelo.

Navedimo nekoliko spomenutih jela:

Teleći frikase s rižom
Teleći ujušak s domaćim rezancima
Pirjana teleća koljenica
Teleća žlijezda na grofičin način
Pileća prsa na fini način
Janjeća kapama
Jastog na kardinalski način
Kuhana škrpina.

3.3.7. *Piće za hladni buffet*

Kada su u programu svečanosti na visokoj razini, gostima nije potrebno nuditi veliki izbor pića, nego je važnije da ono što se nudi bude visoke kakvoće i da se uklapa u cijenu hladnog buffeta.

Dakle, i relativno mali izbor pića može u cijelosti zadovoljiti želje i potrebe gostiju. Vodeći brigu o tome kakav je sastav gostiju, kada god možemo, davat ćemo prednost domaćim pićima, uvažavajući i određene iznimke.

Izvršili smo izbor pića iz naše nacionalne ponude, što ne znači da je ona za svakoga i najbolja. Znamo da se kakvoća vina može razlikovati iz godine u godinu, a i ostala pića su u stalnom procesu usklađivanja s okusom potrošača.

Aperitivi
Šljivovica
Lozovača
Travarica
Martini dry
Bacardi
Bronx
Planters
White lady

Digestivi
Maraschino
Kruškovac
Triple sec
Cherry brandy
Cognac
Armagnac
Cointreau
Grand Marnier

Bijela vina
Graševina iločka
Malvazija istarska
Rajnski rizling kutjevački
Vugava viška
Žilavka mostarska

Crna vina
Burgundac crni požeški
Barique 94
Faros
Primoštenski Babić

Desertna vina
Istra prošek
Muškat crveni
Prošek Dioklecijan

Nova hrvatska pjenušava vina
Misal
Misal prestige
Misal rosé
Pjenušac Tomac
Prigorski pjenušac
Šenpjen brut
Zlatni perlan

I dobro nam poznati
Bakarska vodica
Don Cuberton

Na hladnim buffetima visoke razine uz jela se nudi samo vino, dok se pivo i, eventualno, voćni sok ili coca-cola poslužuju samo na zahtjev gosta.

Hladni buffet završava kolačem, kavom i dižestivom. Ako je dogovoreno kakvo jelo oko pola noći, ono se poslužuje na neki od klasičnih načina.

Mnogi gosti po završenom jelu, uz kavu, rado puše cigarete ili cigare. Tom se priliko stavi na stol između četiri gosta kutija cigareta i žigice. Cigare se nude svakom gostu iz originalne kutije. Moguće je gostima nuditi dvije vrste cigara: jače i slabije, da gost sam izabere. Izabranoj cigari gost odmah posebnim rezačem odreže vrh, konobar zapali cigaru gostu ili na stol stavi žigice.

Kada konobar procijeni da gost želi zapaliti cigaretu ili cigaru, pristupit će mu i upaliti je bez da to gost zahtijeva. Ako gost zaželi pušiti, konobar će odmah baciti pogled na stol da provjeri da li je pepeljara na stolu.

Normativ utroška hrane i pića

S obzirom da na hladnom buffetu gosti uzimaju hranu i piće prema vlastitoj želji, gotovo je nemoguće unaprijed točno izračunati optimalnu količinu za ovakvu svečanost.

Jedini način ekonomiziranja s hranom je da se ne završe sva jela i ne iznesu za buffet-stol, nego da jedan dio ostane nedovršen i završi se tek na zahtjev voditelja svečanosti.

S pićima je ista stvar. Boce se ne otvaraju i ne nose pred goste dok se one na stolu ne isprazne.

Sve to zahtijeva dobru suradnju između poslužnog, kuhinjskog i osoblja u baru, točionici.

Poznato je da će za sportaše ili fizičke radnike trebati u prosjeku veća količina hrane, nego za isti broj kancelarijskih službenika. Za mladež treba više hrane nego za starije ljude.

Navedeni rizik s količinom hrane treba uračunati u cijenu usluge.

Prosječni normativ hrane po gostu u neto količini

1 obrok juhe	200 ml
1 obrok lakšeg jela koje smo nazvali predjelom	150 g
1 obrok mesnog glavnog jela	200 g
1 obrok priloga mesnom jelu	200 g
1 obrok kolača	100 g
1 obrok voća	100 g

2 kriške kruha	100 g
1 kava	100 ml

Prosječni normativ pića po gostu

2 aperitiva	100 ml
0,4 L vina	400 ml
1 voćni sok	200 ml
0,3 dl mineralne vode	300 ml
1 dižestiv	50 ml

2 cigarete ili cigare

Izračunatu količinu hrane, zbog zaliha, preporučljivo je uvećati za 10%.

3.3.8. Postavljanje jela na buffet-stol

Jela trebaju biti na buffet-stolu pola sata prije dolaska gostiju u dvoranu da bi poprimila temperatutu dvorane, da ne bi bila previše hladna, što je naročito važno za ona jela koja su donesena iz hladnjaka.

Prilikom postavljanja jela na buffet-stol treba biti prisutan voditelj posluživanja ili voditelj kuhinje koji će određivati gdje će se staviti koja plitica s obzirom na vrstu jela, kvalitetu izrade, veličinu plitice, kombinaciju boja, ukupan dojam i sl.

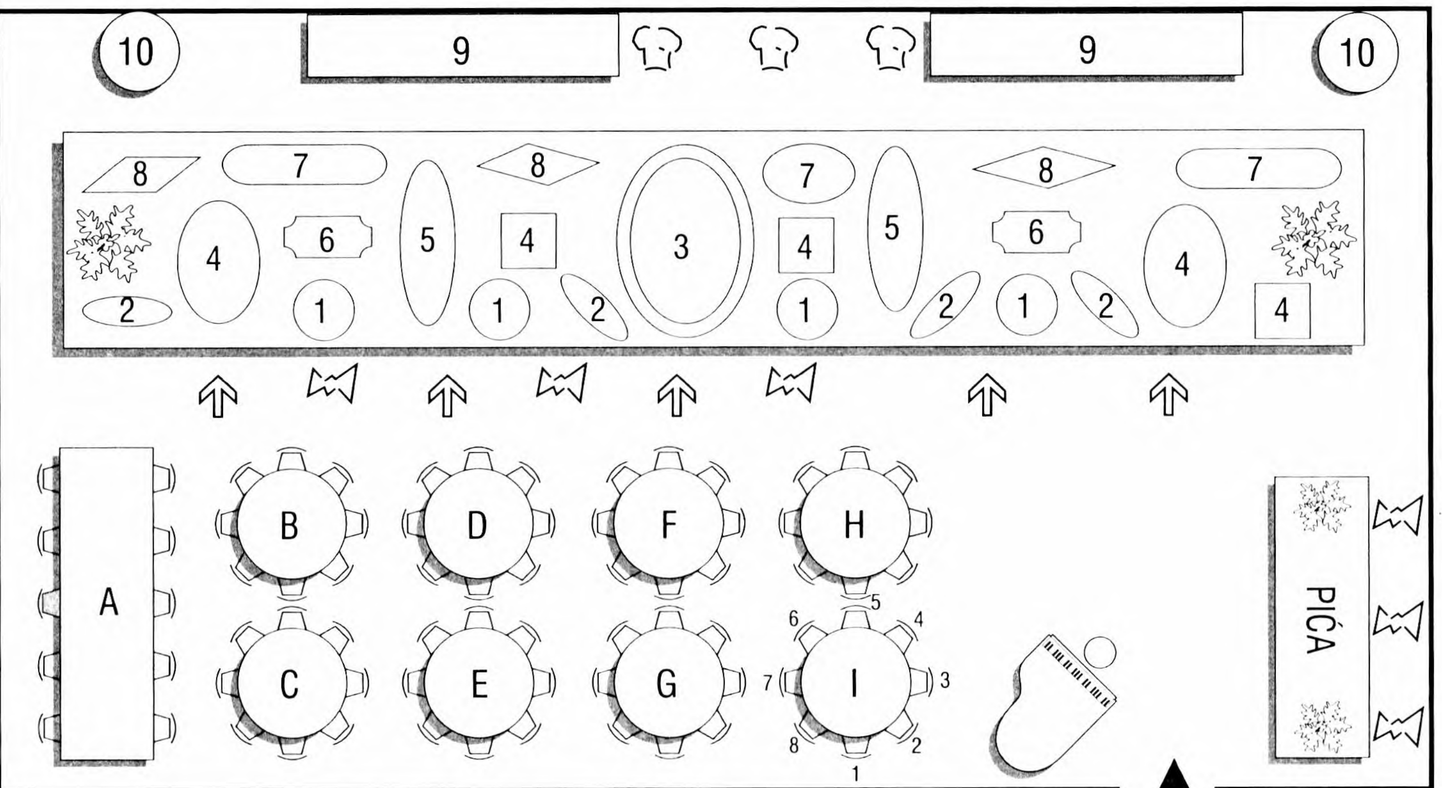
Prvi red do ruba stola stavljaju se veliki tanjuri (hladni ili topli) za mesna jela u kupovima od oko 15 kom., s malim razmakom do njih se stave desertni tanjuri, prihvataljke (vilice i žlice), podtanjurići za šalice s juhama, papirnati ubrusi i dr.

Tako postavljen inventar proteže se uz cijelu dužinu ruba buffet-stola sa stane s koje gosti pristupaju stolu.

Stol ne treba odmah pretrpavati inventarom jer otežava uzimanje jela s plitica, bolje ga je naknadno donositi.

Drugi red od ruba stola koristi se za stavljanje plitica s lakšim jelima (predjelima). Na svaku pliticu s hranom treba staviti i prihvataljku, a ako je plitica veća, sa svake strane može se staviti jedna kojom će si gosti stavljati hranu na tanjure.

Treći red sačinjavaju plitice s teže probavljivim mesnim jelima (glavna mesna jela) s odgovarajućim prilozima, zdjelice s umacima uz koje se stave i zaimače.



Postavljen svečani hladni buffet sa stolovima za goste. - 1. tanjuri, 2. različita predjela, 3. glavna plitica - mesna jela, 4. razna jela s prilozima, 5. jela od riba i rakova, 6. pladnjevi sa sirevima, 7. razne vrste kolača, 8. razne vrste voća, 9. stolovi na kojima se rasijecaju veći komadi mesa i inventar, 10. stolovi za odlaganje praznih plitica, ⇧ - prilaz gostiju stolu.
NAPOMENA: - gosti se sami poslužuju osim počasnog stola; - kraj svake plitice s jelom nalazi se hvataljka; - na stolovima se nalaze kompletne postave s kruhom; - pića poslužuju konobari; - svaki stol je konobarski rajon.

Četvrti red ili stepenica određena je za stavljanje plitica sa sirevima, kolačima, voćem, ukrasnim predmetima.

Najudaljenije jelo, plitica s jelom, na buffet-stolu ne bi smjelo biti dalje od oko 80 cm radi mogućnosti njegovog dohvata.

Prilikom postavljanja jela na stol treba paziti da se on ne pretrpa pliticama jer, osim što to nije lijepo vidjeti, može gostima smetati pri uzimanju jela. Korisnije je da se prazne plitice odmah zamijene punima. Osim toga treba paziti i na ekonomičnost raspolaganja hranom, o čemu smo govorili ranije.

Ima jela kojima treba dati prednost kod postavljanja na buffet-stol. To su jela koja sadrže veće količine majoneze, jer majoneza, kada se zagrije, može se razrijediti ili promijeniti boju. Takvim jelima treba dati prednost i staviti ih na stol već u prvom stavljanju, ali među zadnjima da se što manje zagriju.

Kada su sve plitice s jelima i sav inventar postavljeni na buffet-stol, treba provjeriti da li je to sve skupa pravilno razmješteno.

Na buffet-stolu treba vladati određeni red, simetrija u odnosu na strane i cjelinu stola iz estetskih razloga. S druge strane treba biti uspostavljena ravnoteža, tj. ravnomjerno trebaju biti raspoređene plitice iste ili slične hrane i večličine na jednoj i na drugoj strani stola.

Ne smije se dozvoliti da npr. na jednoj strani stola budu samo jela od govedine, svinjetine i sl., a na drugoj samo teletina ili divljač i sl. Isto tako treba nastojati da i najkvalitetnija jela budu pravilno raspoređena po buffetu. Iz toga se razloga, između ostaloga, i priprema više manjih plitica istoga jela da bi se na stolu mogle pravilno rasporediti radi estetike i spomenute ravnoteže na stolu, da gosti mogu doći do jela kojega žele bez gužve, čekanja na red, nerviranja za stolom.

Topla jela. Ako se u sastavu hladnog buffeta nudi gostima i po koje toplo jelo, ono se može staviti na zasebni manji buffet-stol na kojemu je grijač, primjenjujući i sve ono što smo rekli za hladni buffet.

3.3.9. Ukrašavanje buffet-stola

Izgled postavljenog buffet-stola od neprocjenjive je važnosti jer mora na uzvanike ostaviti dobar, pamtljiv, impresivan dojam, s kojim se uveličava cijela svečanost. Zbog toga se izgledu ovog stola treba pokloniti velika pažnja. Njega treba najprije uljepšati izložena hrana. Vrste jela i njihova ljepota mogu biti od stručno korektnog izgleda do pravog umjetničkog djela koje može stvoriti razbuktala mašta.

Jela trebaju biti probrana, nesvakidašnja, uzbudljivog izgleda i besprijekornog okusa. Jela moraju biti tih osobina jer je u njih uloženo mnogo vrlo vrijednih namirnica, visokostručnog rada i novaca.

Izgled i okus jela mora biti na razini ugleda i časti uzvanika za koje je to učinjeno i koja ih moraju obradovati.

Već prilikom određivanja sadržaja jelovnika utvrđuju se jela koja trebaju biti "udarne" najprimjećenije točke na buffet-stolu, kao npr. jastog ili prug, pripremljeni bellvue, punjeni fazan u perju, piramida od škampa, pečeni teleći hrbat, puran, odojak, teleći but, baron, velike lijepo ukrašene plitice s različitim jelima, razne torte, torte na stalku, košara biranog atraktivnog voća i sl.

Osim ukrasa koja na buffet-stolu stvaraju postavljena jela, on se može uljepšati i nekim dodatnim elementima kao što su: cvjetni aranžmani (bukei cvijeća, žardinjere i sl.), koji moraju u pogledu boja harmonirati s bojama jela. U večernjim satima buffet može biti rasvijetljen svijećama koje se nalaze na višekrakim svijećnjacima, što stvara impresivan dojam koji se pamti.

Nekada su na buffet-stol stavljane figure učinjene od leda koje su u podnožju bile rasvijetljene baterijama što je stvaralo, naročito u ljetnim danima, idiličnu sliku.

Vidjeti naslov Ukrašavanje svečanih stolova, str. 108 i 118.

3.3.10. Posluživanje sa svečanog hladnog buffeta

Podjela rada konobara i kuhara

I pored toga što veći dio oko posluživanja jela s hladnog buffeta gosti obave sami samoposluživanjem, određeni broj konobara treba biti pri ruci gostima. Što je ova svečanost na višoj razini i poslužnog osoblja treba biti više, u odnosu na broj gostiju.

Na primjer, ako imamo 100 uzvanika, njih će se smjestiti u 6 rajona po 14 gostiju i 1 rajon od 16 gostiju. U svakon rajonu radit će njegov voditelj i pomoćnik. Njihova je zadaća dočekati goste i ako nema hostesa, pomoći im da nađu svoje mjesto i da sjednu, posluživati ih pićem i pomagati im u svemu što gostima zatreba.

U vrijeme ulaska gostiju u dvoranu konobari ih dočekuju stojeći uz hladni buffet ili u svojim rajonima gdje gostima pomažu naći njihov stol i svoja mjesta za stolom.

Nakon kratkog govora kojim će domaćin, pozivatelj na svečanost, svojim gostima zaželjeti dobrodošlicu i lijep provod, gosti će ustati iza svojih

stolova i poći do buffet-stola gdje će si staviti na tanjur predjelo i vratiti se za svoj stol i blagovati. Nakon prvog jela gosti se vraćaju ponovo za buffet-stol po juhu, glavno mesno jelo, kolač, voće.

Kuhari u čistim radnim odorama, s visokim kuharskim kapama na glavama, dolaze za buffet-stol i stoje sa suprotne strane stola od one kojoj prilaze gosti. Kod stolova u obliku slova U ili O kuhari se nalaze s unutarnje strane stola kamo gosti ne dolaze. Njihova je dužnost da odgovaraju na pitanja vezana za jela na stolu: od kojih su namirnica pripremljena, s koliko masnoće, kojom vrstom začina i koliko i sl., te da im jela pomognu staviti na tanjur.

Ako se na buffet-stolu nalaze veći komadi pripremljenog mesa, riba, kuhari na zahtjev gostiju isto režu na sitnije dijelove, filiraju i stavljaju na tanjure. Kada se plitice s jelima isprazne, kuhari naručuju druge, održavaju higijenu i estetiku na stolu i sl.

Na svakom svečanom buffetu prisutnost kuhara ili konobara je obavezna iz navedenih razloga.

Po završenoj doborodošlici konobari najprije na stolove stavljaju pića. Oni su unaprijed obaviješteni koliko i koje vrste pića gostu mogu dati. U praksi se koriste slijedeće mogućnosti:

a) sve vrste pića (mineralna voda, vino, pivo, sokovi i dr.) mogu se dati gostima da ih konzumiraju u količini koju svaki pojedini gost želi i to besplatno (gratis),
b) da se npr. po gostu besplatno dade 1/2 litre mineralne vode, 1 boca vina od 7 dl na dvije osobe ili dva soka ili 1/2 litre piva. Sve ostalo iznad toga, ako gosti naruče, sami plaćaju.
c) sva pića koja gosti naruče to i plaćaju po komercijalnoj cijeni.

Svaka nova boca vina se otvara, degustira i natače u čaše tijekom cijele svečanosti.

Ako se na konobarskom rajonu nađe gostiju koji se ne žele sami poslužiti sa buffet-stola, nego iz jelovnika na stolu izaberu što žele, konobar će im to donijeti i poslužiti ih. Ako za istoga gosta treba ići više puta, konobar će uvijek jelo donijeti na čistom, ne na korištenom tanjuru. Konobari sa stolova odnose upotrijebljene tanjure, pribor za jelo, zamjenjuju pepeljare, donose ono što gosti zahtijevaju i brinu se o svemu da gosti budu zadovoljni, sukladno pravilima struke.

Samoposluživanje gostiju. Posebna draž samoposluživanja gostiju sa buffet-stola je u tome, za mnoge goste, što im se daje mogućnost da od velikog bogatstva jela, koja se nalaze na buffet-stolu i koja se rijetko blaguju, mogu izabrati jela koja žele i u količini koju žele. Gosti mogu prilaziti k buffet-stolu onoliko puta koliko žele (dok se sve, što je predviđeno za tu priliku, ne pojede).

Ako je naručitelj ugovorio i održavanje kulturno-zabavnog programa u sastavu hladnog buffeta, tada se nakon jela (ručka ili večere), prema unaprijed precizno utvrđenoj organizaciji stol, na kojemu su bila postavljena jela, nečujno iznese iz dvorane. Dobiveni prostor se koristi kao mjesto za ples i izvođenje navedenog programa.

Konobari napuštaju posao pošto je sav korišteni inventar opran, prebrisan i složen na svoja mjesta. (Isto vrijedi i za bankete, cocktail-party, svatove i sl.)

3.3.11. Ostale vrste buffeta

Svečani hladni buffet francuskog tipa

Osobitost ovog hladnog buffeta je da se jela mogu blagovati i stojeći, zbog čega se jela u vrijeme pripreme usitne, režu na manje dijelove. Jela od mesa su bez kostiju, složena na plitice u svom prvobitnom obliku, premazana maslacen i glazirana ili su premazana aspikom. Ribe su najčešće kuhane i prelivene toplo-hladnim (chaude-froide) umakom ili aspikom.

Dvorana se uređuje kao što smo vidjeli kod svečanog hladnog buffeta, s tom razlikom što se u dvoranu mogu postaviti visoki stolovi za kojima gosti mogu stajati i blagovati svoja jela. Uz zidove se stavljaju manji stolovi na koje gosti odlažu korištene tanjure, vilice i čaše.

Ovaj tip hladnog buffeta praktičan je za ugošćavanje naročito u prilikama kada je potrebno poslužiti više gostiju s bogatim i nesvakidašnjim ručkom ili večerom, a nema odgovarajućeg prostora niti dosta vremena za sjedenje. On se može organizirati i u svakoj drugoj prilici kada se traže hladna delikatesna jela, kada gosti mogu sjesti za stolove i imaju dosta vremena na raspolaganju.

Jela koja su najčešće zastupljena na buffetu francuskog tipa su: bistra krepka i krepka pojačajna juha bilo topla ili hladna, paštete, galantine, mesna jela presvučena aspikom, salate od raznog mesa, salate kao što su: francuska, valdorfska, američka, talijanska, ruska, različite vrste sireva, tvrdo kuhana jaja pripremljena na različite načine, raznovrsni kanape sendviči i dr.

Od desertnih jela nude se različiti minjoni, torte, savijače, šarlote, kreme, sladoledi, voće, voćne salate i dr.

Vidjeli smo da su to sve jela koja se mogu jesti bez noža za jelo, samo vilicom, jer gosti, stojeći, u lijevoj ruci drže tanjur s jelom, a u desnoj vilicu.

Svečani hladni buffet ruskog tipa

Hladni buffet ruskog tipa u stvari je preslika svečanog hladnog buffeta s tom razlikom, što se neka jela od mesa i riba pripremaju u većim, prirodnim veličinama, kao hladna ili topla jela, npr. svinjski, teleći, janjeći ili srneći but, teleći hrbat, teleća plećka, roastbeef, pile, puran i dr., koji se glaziraju ili se premažu aspikom, ukrase na različite načine i na buffet-stolu nude gostima.

Od riba se koriste samo veći primjerci zubaca, orade, smuđeva i sl.

Kod hladnog buffeta ruskog tipa obavezno se za buffet-stolom nalaze kuhari ili konobari nasuprot gostima, vješti u rezanju navedenih komada mesa na obroke, odnosno u filiranju riba na fileje. Od njih gosti dobivaju one dijelove mesa, odnosno ribe, koje žele i u količini koja im najbolje odgovara.

Svečani topli buffet

Svečani topli buffet sastoji se najvećim dijelom od toplih jela izloženih posebnim posudama koje se zagrijavaju na buffet-stolu. Posude s jelima (engl. chafing-dishes) mogu se zagrijavati na različite načine: žestom, plinom, svijećama, električnim grijačem s infra-žaruljom. Sva topla jela na buffet-stolu trebaju biti pokrivena odgovarajućim poklopcem.

Kraj buffet-stola obavezno se nalazi potreban broj kuhara koji imaju isti zadatak kao i kuhari kod hladnog buffeta. Oni daju informacije gostima o jelu, pomažu gostima prilikom uzimanja jela, brinu o tome da jela budu vruća, da stol i jela na njemu lijepo estetski izgledaju, da nova jela stižu u pravo vrijeme i sl. Topla se jela poslužuju u zagrijanim tanjurima.

Konobari pri posluživanju toplog buffeta obavljaju iste poslove kao i pri posluživanju hladnog buffeta. Isto vrijedi i za samoposluživanje gostiju.

Svečani hladno-topli buffet

Hladno-topli buffet vrsta je svečanog buffeta u kojem je ponuda hladnih i toplih jela prema količini i kakvoći izjednačena, prvorazredna.

Na jedan buffet-stol postavljaju se hladna, a na drugi topla jela. Redoslijed slaganja hladnih jela je isti kao što smo imali na hladnom buffetu. Prvi red jela su hladna predjela. Na toplom stolu prvi red jela su tople juhe ili topla predjela. Sva ostala jela se slažu logičnim gastronomskim redoslijedom.

Sve što se odnosi na organizaciju rada, samoposluživanje gostiju, obaveze konobara jednako je kao i pri posluživanju na svečanom hladnom buffetu.

Zadatak za proslavu 30-godina ugostiteljske Antona Štifanića

HLADNO-TOPLI BUFFET
za 300 uzvanika

PONUDA JELA

- APETISNI:	Slani štapići - Fritule - Kroštule - Bademi - Lješnjaci - Smokve
- HLADNA JELA:	Mali ukrasni sendviči - Pršut - Sir - Šunka - Jastog - Kavijar - Bakalar Pašteta od tunjevine Kavijar na bloku leda - Kamenice na ledu Jastog lijepo ukrašen - Koktel od škampi - Punjeni ananas - Punjeni avocado Punjene lignje na gastronomski način - Savijuci od lososa i rozbifa - Tartarski biftek na prepečencu Raznovrsne salate - Pileći galantin - Srneći but Lucullus - Janjeći baron - Hladni narezak "Puris" Jubilarna purica "Puris" - Fazan s perjem - Šunka u krušnom tijestu
- TOPLA JELA:	Prženi štapići rakova - Bomboni od rakovice - Punjeni savijuci sa škampima Crni rižoto od sipa - Rižoto s plodovima mora - Lazanje s jastogom - Punjene lignje sa škampima Pečeni zubatac s lignjama i školjkama Srneći ragu - Žgvacet od vepra - Osso bucco - Bograč gulaš - Zarebnik - Domaće kobasice Punjena sv. pisanica - Pečena purica na pazinski - Pečena janjetina Pečeni odojak - Punjena teleća plećka - Pisanica "COLBERT" - Pisanica "WELLINGTON" Dalmatinska pašticada - Fuži s tartufima
- PRILOZI:	Palenta - Fuži - Njoki - Rezanci - Kolačići od povrća - Trobojne palačinke Savijci od tijesta - Pečene polovice krumpira Pirjani crveni kupus s ananasom i šampanjem
- SALATE:	Svježe salate - Vezane salate - Kisele salate
- SLATKA JELA:	Povetice - Torta odresci - Savijača od jabuka i sira Princez uštipci - Dalmatinska rožata
- VOĆE:	Jardinetto
- SIREVI:	Razni sirevi s kolica
- KAVA:	Espresso

POREČ 29. 05. 1995., hotel Parentium

Švedski buffet

Naziv - švedski buffet*) - u svijetu je vrlo poznat. Pod tim se nazivom danas nude raznovrsna hladna i topla jela od plodova mora i slatkih voda: riba, rakova, školjkaša, mekušaca, pripremljena kao vrhunska gastronomska dostignuća. Uz njih se, po običaju, nudi i manji broj jela od mesa, kao i umaci, prilozi, salate i desertna jela.

Jela se nude gostima u obliku samoposluživanja s hladno-toplog buffeta.

Navodimo jela koja danas čine temelj jelovnika švedskog buffeta.

Jela od riba, rakova ...

Marinirani sleđ (haringa)

Sleđ u umaku od gorušice

Filet od mladog sleđa u umaku od kiselog vrhnja

Mladi baltički sleđ u umaku vinaigrette

Marinirani mladi baltički sleđ

Švedski kavijar sa žumancem

Marinirani losos

Poširani hladni losos

Sušeni losos

Sušena jegulja

Fileti od sardina u umaku od vrhnja

Jela od rakova

Jela od dagnji

Jela od kamenica

Jela od mesa

Obloženi rostbif

Kuhana šunka

Švedski pršut

Razne kobasice

Okruglice od mesa u umaku

Umaci

Umaci od majoneze

Octeni (vinaigrette) umak

Umak cumberland

Umak od gorušice

Prilozi

Kuhani krumpir

Hruskavci (kroketi) od kruha

Špinat u listu

Šparoge s maslacem

Grašak u maslacu

*) Švedski buffet poznat je u nas i kao švedski stol, što je u doslovnom prijevodu bliže izvorniku, švedskom jeziku, na kojem se piše - smörgåabord-; smörgås - znači kruh s maslacem, a riječ bord - znači stol. Na svom razvojnom putu švedski stol prošao je dvije etape.

Jela za nekadašnji švedski stol pripremljena su u obliku kanape sendviča od riba, rakova i manjim dijelom od mesa. Svaki sendvić bi se pripremao kao zasebna kreacija, druga vrsta ribe, raka, mesa, uvijek druga kombinacija i uvijek s mnogo ljubavi. Ovako pripremljeni sendviči izlagani su u restauraciji na posebnom stolu. Dok bi gosti čekali naručena jela, sami bi se posluživali ovim sendvičima i blagovali ih kao hladno predjelo.

Neke restauracije u Švedskoj još i danas na svome smörgåsbordu nude gostima i po nekoliko desetina pa i stotina raznovrsno obloženih kriški kruha. Ručak ili večera nekih gostiju sastoji se samo od određenog broja ovih sendviča koji su ponos švedske kuhinje.

Plitica povrća
Marinirane kruške
Kompot od jabuka

Salate
Salata od cikle
Salata od rajčica
Zelena salata
Kiseli krastavci

Kruh
Knäckebröd

Desert
Voće
Voćna salata
Kolač

3.4.1. *Vrtno primanje*

Vrtno primanje ili vrtni prijem (engl. garden-party) svečanost je namijenjena zatvorenom krugu gostiju u prostranom i njegovanom vrtu, na terasi obiteljskog doma, kraj bazena ili na hotelskoj terasi kraj bazena. Ovaj se prijem organizira u vrijeme ručka, večere ili između toga, a može trajati i do kasno navečer. Osim konzumacije odgovarajućih usluga hrane i pića uzvanici se mogu pozabaviti i nekim sportom: plivanjem, kuglanjem, mono-golfom, streljaštvom i sl.

U prostoru gdje se primanje održava, važno je postići svečani ugođaj. Za to je vrlo važno korištenje različitih odgovarajućih dekorativnih sredstava.

Povod za organizaciju ovog prijema može biti:

- obiteljska svečanost (rođendan, zaruke, punoljetnost itd.)
- nacionalni praznik
- sklapanje poslovnog ugovora
- vjerski blagdan.

U praksi su poznata dva tipa vrtnog primanja.

Prvi tip vrtnog primanja odgovara osobama srednjih godina. Za njih se postavljaju stolovi i stolice, sastavlja svečani meni, poslužuju ih konobari. Za trajanja obroka, kao i poslije njega, može se izvoditi umjetnički program, omogućiti ples i sl.

Drugi tip vrtnog primanja namijenjen je mlađim ljudima kojima se usluge hrane i pića nude kao i na koktel-partiji ili su izložene na buffet-stolovima. (Izbor hrane i pića ovisi o karakteru primanja.)

Jela se pripremaju u kuhinji ili u vrtu na žaru ili ražnju. Izbor pića treba da odgovara jelima i vremenu u kojem se poslužuju.

Ovakvo je primanje pogodno za stvaranje intimne i obiteljske atmosfere, za stvaranje prijateljstva i za poslovne razgovore.

Vrtno primanje je moguće organizirati samo ako je vrijeme lijepo i dovoljno toplo da se u vrtu, na terasi, kraj bazena može sjediti i zabavljati.

Vrtno primanje može se organizirati u vrtu ugostiteljskog objekta, ako ga ima, ili u odgovarajućem prostoru naručitelja. (Vidjeti naslov Pružanje ugostiteljskih usluga van ugostiteljskog objekta, str. 126.)

3.5.1 *Babikju*

Babikju* (engl. barbecue) označava zabavu na otvorenom gdje se na ražnju peku janjci, odojci, ali i veći stekovi, što je popularno u zemljama engleskog govornog područja, odakle se proširio po svijetu kao vrlo popularan način uživanja hrane i pića u vrtu ili prirodi, slično picnicu.

To je otmjeni prijem s ručkom ili večerom za pozvane goste, a organizira se na otvorenim ili poluotvorenim prostorima. Raskošan stol bogat jelima pripremljenim na žaru i ražnju koja se na stol postavljaju u većim ili manjim komadima uz dodatak raznovrsnih priloga podsjećaju na svojevrstan bogat topli buffet. Ponekad je organizirana i glazbena pratnja.

Pripremljena jela slažu se na plitice koje se postavljaju na stol pored kojega stoji jedan ili više kuhara a koji, prema želji gostiju, režu određenu vrstu mesa u količini koja odgovara gostu i pomaže na tanjur gosta stavljati meso i priloge.

Na posebnom su stolu izložena raznovrsna pića koja gosti sami uzimaju ili im u tome pomažu konobari.

Gosti mogu sjesti na stolice za improviziranim stolom da bi mogli jednostavnije uživati u jelu i piću, ali mogu sjesti i na zemlju, odnosno, na posebne prostirke.

Babikju se može smatrati vrstom vrtnog primanja.

---

*) Engl. barbecue nastao od indijanske riječi barbaco što znači pečena životinja. Odatle i veći komadi pečenog mesa koji se uživaju na otvorenom, u prirodi.

Provjerite svoje znanje

1. *Što se podrazumijeva pod buffet-stolom?*
2. *Koji oblik može imati buffet-stol?*
3. *Zašto se u praksi sve više primjenjuje buffet-posluživanje?*
4. *Što se podrazumijeva pod svečanim hladnim buffetom?*
5. *Nabrojite nekoliko jela koja se mogu nuditi na hladnom buffetu.*
6. *Kako se postavljaju jela na buffet-stol?*
7. *Kako se mogu poslužiti gosti na svečanom hladnom buffetu?*
8. *Opišite osobine slijedećih tipova buffeta:*
   a) francuski
   b) ruski
   c) švedski
   d) toplo-hladni
9. *Kako se poslužuju vina na svečanom buffetu?*
10. *Što se treba imati da bi se moglo organizirati vrtno primanje?*
11. *Koje se usluge nude na babikju?*

4. SVEČANI OBITELJSKI OBROCI

U svečane obiteljske obroke ubrajaju se obroci koji se pružaju prigodom rođendana, punoljetnosti, diplomiranja, zaruka, vjenčanja, srebrnog i zlatnog pira i dr. U tu se skupinu obroka mogu ubrojiti i svečani obroci u dane vjerskih praznika. Svečani obiteljski obroci također se ugovaraju pomoću obrasca Ugovor o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga.

4.1. Svadbeni ručak ili večera

Svadbeni ručak ili večera je jedan od najsvečanijih obroka. Zbog toga se koristi skupocjeni i najljepši inventar za postave, za posluživanje hrane i pića, za dekoraciju stolova, a osoblje nosi najljepše radne odore.

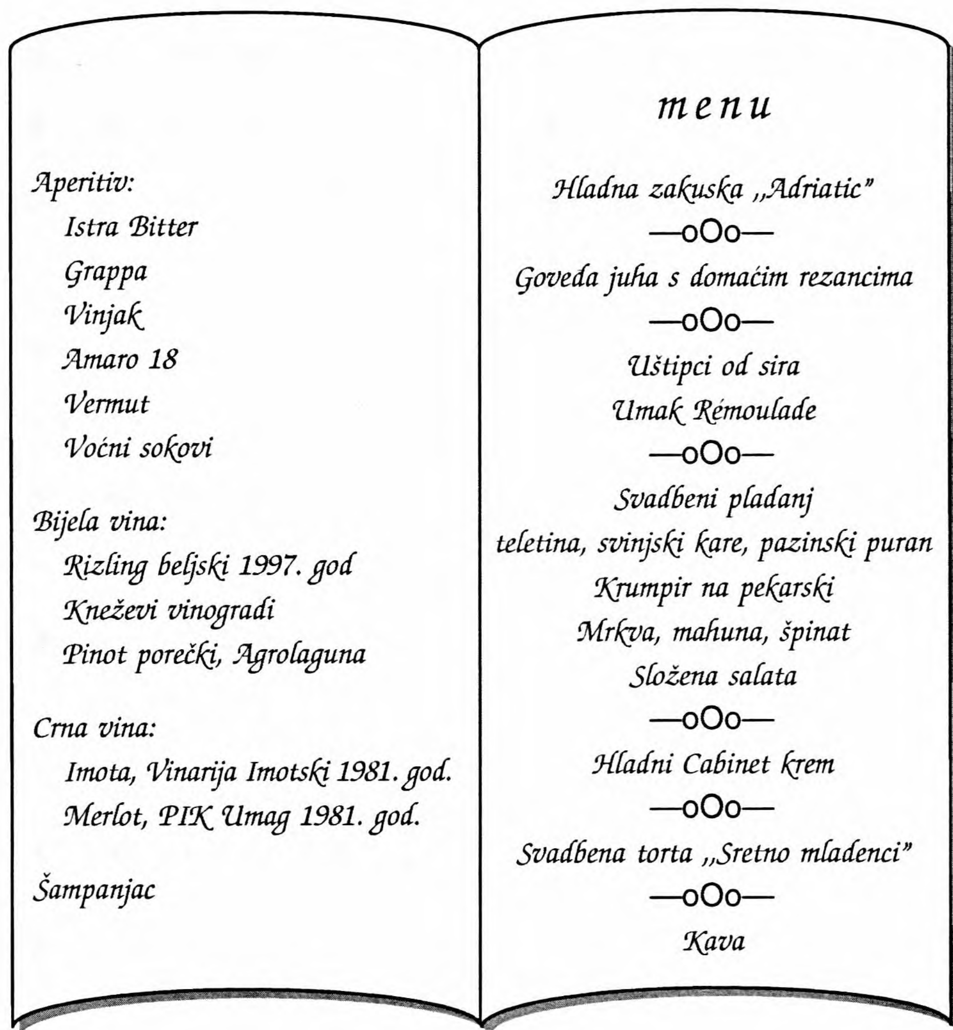
Oblik stolova. Ovisno o broju uzvanika, svatova, određuje se veličina i broj stolova. Stolovi za goste se oblikuju po načinima kako smo to vidjeli kod organizacije banketa, gdje postoje različite mogućnosti.

Ako je u svatovima manje gostiju, svi sjedaju za jedan stol zajedno s mladencima. Kod većeg broja uzvanika mladencima se oblikuje jedan manji stol od 10 do 20 mjesta, tzv. počasni stol za koji, osim mladenaca, sjedaju još i njihovi roditelji, kumovi i ostala najbliža rodbina. Ostale goste čeka mjesto za drugim stolovima.

Dekoracija svadbenog stola (stolova). Vidjeti naslov Ukrašavanje svečanih stolova, str. 108 i 119.

Raspored gostiju za stolom. Raspored gostiju za stolovima na svadbenom ručku ili večeri ovisi o običajima i tradiciji koja vrijedi u pojedinim prilikama.

U nas se koriste dvije varijante rasporeda gostiju za svadbenim ručkom ili večerom. Mladenci su počasni gosti i pripadaju im počasna mjesta za stolom.



Svadbeni meni

Prva varijanta. Na sredini stola sjedi mladoženja, do njega s desne strane mladenka, do nje mladoženjin otac, mladenkina majka i kum. Lijevo od mladoženje sjedi njegova majka, mladenkin otac te kuma.

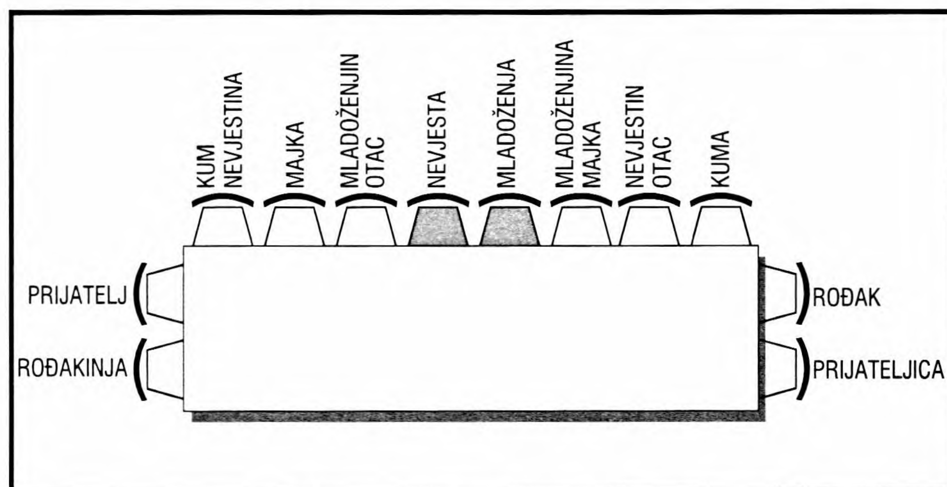
Druga varijanta. Na sredini stola sjedi mladoženja, s desne strane mu je mladenka, do nje su mladoženjina majka i mladenkin otac. Lijevo od mladoženje sjede mladenkina majka i mladoženjin otac. S druge strane stola,

KUM
NEVJESTA
MLADOŽENJA
KUMA

NEVJESTINA MAJKA
MLADOŽENJIN OTAC
BRAĆA I SESTRE
STARIJI ROĐACI
UGLEDNE OSOBE
PRIJATELJI
MLAĐI ROĐACI
ODRASLIJA DJECA

NEVJESTIN OTAC
MLADOŽENJINA MAJKA
BRAĆA I SESTRE
STARIJI ROĐACI
UGLEDNE OSOBE
PRIJATELJI
MLAĐI ROĐACI
ODRASLIJA DJECA

GOSTI SE RASPOREĐUJU PO NAČELU MUŠKARAC-ŽENA, ŽENA-MUŠKARAC



Mogući raspored gostiju za svadbenim stolom

nasuprot mladoženji, sjedi kuma, a nasuprot mladenki kum i ostala bliska rodbina mladenaca.

Gdje će mladenci sjediti za svadbenim stolom, određuju ugostitelji. To su redovito dva najljepša mjesta za stolom, s najljepšim pogledom.

Kako smo vidjeli, bliža rodbina mladenaca smješta se za stol mladenaca, a ostali rođaci, prijatelji i kolege mladenaca sjedaju tamo gdje ih rasporedi neki od roditelja mladenaca ili sjedaju prema vlastitom izboru.

Svadbeni obrok može se organizirati kao banket ili kao svečani buffet. Ako je organiziran kao svečani buffet, tada mladence i ostale goste za svečanim stolom poslužuju konobari na način kako se to radi na banketu.

Svi ostali obiteljski obroci mogu se organizirati kao banket ili neki od svečanih buffeta. Počasne goste u pravilu poslužuju konobari.

4.2. Doček Nove godine

U nas je uobičajeno da se doček Nove godine, odnosno ispraćaj Stare, svečano proslavi. Ta se svečanost održava u zadnje sate godine koja završava i prve sate godine koja počinje. To su zadnji sati 31. prosinca, odnosno dana svetog Silvestra i prvi sati godine koja nastupa.

Za mnoge sudionike slavlja ispraćaja Stare i dočeka Nove godine najveseliji su i "najluđi" sati u godini.

Mnogi ugostitelji u svojim objektima organiziraju veseo i svečan ispraćaj Stare i doček Nove godine uz usluge koje se najčešće sastoje od bogate večere, biranih pića, uz cjelonoćni ples i eventualno posebni program.

Dvorana u kojoj se ispraćuje Silvestrovo i dočekuje Nova godina, treba biti prigodno ukrašena. To je najčešće božićno drvce s ukrasnim elementima, baloni koji vise u zraku, zimzelenim grančicama okićeni zidovi i sl.

Vidjeti naslov Ukrašavanje svečanih stolova, str. 108 i 121.

Pri dekoriranju svečanog stola treba paziti da stol lijepo izgleda, da ne bude pretrpan i da na njemu bude dosta mjesta za pribor, za jelo i piće.

Meni za ovu večeru najčešće je sastavljen od biranih jela domaće i internacionalne kuhinje uz koja se poslužuju birana pića. U nekim ugostiteljskim objektima nakon ponoći posluži se i po koje osvježavajuće jelo, npr. kisela teleća juha, sarma (od kiselog kupusa) i druga jela.

Hrana se može poslužiti na dva načina. Na klasičan način, gdje poslužuje konobar, ili pak hladnim ili hladno-toplim buffetom, gdje se gosti sami poslužuju, što se sve više uvodi u objektima viših kategorija.

Atmosfera u dvorani u kojoj se čeka Nova godina redovito je bučna i razdragana, čemu ponajviše pridonose glazbenici i pjevači glazbom i pjesmom, raznolikim repertoarom, temperament gostiju i uređenje ambijenta, odnosno dvorane.

Veselje na dočeku Nove godine počinje oko 21 sat na Silvestrovo i traje do jutarnjih sati idućeg dana.

Novogodišnji objed

Prvi dan nove godine, poznat kao Nova godina, više je znan kao svjetovni nego kao vjerski blagdan. Dugogodišnja je tradicija da se na ručku prvoga dana godine okupe svi članovi obitelji i mnogi prijatelji, što se sve češće organizira izvan obiteljskog doma - u restauraciji.

Novogodišnji objed poslužuje se u prostorijama u kojima je bio organiziran doček Nove godine.

Atmosfera u kojoj se poslužuje novogodišnji objed treba biti svečana, vesela, razdragana, ali ne odviše bučna da drugima smeta.

5. SVEČANI OBROCI UZ KATOLIČKE VJERSKE BLAGDANE

Uz vjerske blagdane i običaje, do kojih puk osobito drži, vezano je i pripremanje prigodnih jela u krugu obitelji. No, danas se sve više i za blagdane odlazi u ugostiteljske objekte na svečane večere i objede. Tradicija je da se uz takva slavlja poslužuju razna jela i pića. Važno je da ugostiteljski djelatnici poznaju običaje i koja se jela tom prigodom poslužuju, kako bi tome mogli prilagoditi svoje usluge. No, i običaji se mogu znatno razlikovati u pojedinim regijama, što svakako treba imati na umu. Dakako, da treba poznavati i vjerske običaje stranih gostiju.

5.1. Božićni objed ili večera

Božić, kao vjerski blagdan, ujedno je i veliki obiteljski blagdan kada se za ručkom ili večerom okupi cijela obitelj. Nekada se ovaj blagdan proslavljao isključivo u obiteljskom domu, u krugu obitelji, kao blagdan mira i ljubavi. Danas se sve češće obiteljski dom zamjenjuje ugostiteljskim objektom, restauracijom, gostionicom i sl., ali običaji za stolom ostaju nepromijenjeni.

Božićni običaji razlikuju se od zemlje do zemlje, ali svima je zajedničko božićno drvce i raskošan objed ili večera.

Stol, na kojemu se poslužuje božićni objed ili večera, prekriven je finim bijelim ili stolnjakom u pastelnoj boji.

Vidjeti naslov Ukrašavanje svečanih stolova, str. 108 i 121.

Meni za božićni ručak ili večeru treba biti bogat, sastavljen od, za tu priliku, tradicionalnih jela toga kraja, koja trebaju pratiti odgovarajuća pića.

Način posluživanja tog obroka treba biti što bliži onom tradicionalnom, obiteljskom. Za to se koristi I. i II. francuski i engleski način posluživanja, kako je već opisano u udžbeniku, odnosno njihove kombinacije.

Atmosfera, u kojoj se poslužuje božićni objed ili večera treba biti svečana, dostojanstvena, ne previše bučna. Dok obitelj obavlja vjerske običaje, konobar će se udaljiti od stola.

Radno odijelo poslužnog osoblja treba biti najsvečanije.

5.2. Uskrsni obroci

Uskrs je veliki kršćanski blagdan za koji se mnogi ljudi koriste uslugama restauracije.

Uskrs kao blagdan simbolizira uskrsna pisanica, tj. jaje koje se oslika ili ispiše jednom ili više boja, a zatim tvrdo kuha. Zgodno je da se na svaki stol u restauraciji stavi košarica s nekoliko pisanica kao znak blagdana i dobrodošlice, ali i kao dio obroka.

Blagovaonica restauracije za taj dan dotjeranija je i ljepša nego druge dane. Može se postaviti jedno ili više živih prijenosnih stabalaca zimzelenog drveća (bor, smreka, i sl.) i drugi prigodni ukrasi.

Stolovi u blagovaonici trebaju biti prekriveni lijepim bijelim stolnjacima ili stolnjacima u boji, te svečano ukrašeni svijećama, svježim proljetnim cvijećem i košaricama s uskrsnim pisanicama.

Vidjeti naslov Ukrašavanje svečanih stolova, str. 108 i 122.

Zajutrak i doručak

U većini naših krajeva običaj je da se na Uskrs za zajutrak i doručak nudi kakao, čokolada i ostali napici, te uskrsni kruh, pecivo i neke vrste kolača.

Obvezatan dio obroka čini kuhani svinjski but (šunka) s ribanim hrenom ili umakom od hrena, svježi kravlji sir s vrhnjem i mladim lukom. Na stolu se mogu servirati i hladni naresci, hladetina, kuhane ili pečene kobasice i sl., te, dakako, uskrsne pisanice. Dakle, razlike između zajutarka i doručka na ovaj dan i ne mora biti.

Ručak i večera

Ovi obroci, prema običajima, počinju predjelom od kuhanog svinjskog buta s ribanim hrenom i kriškom kulena ili kobasice. Nakon toga na redu je neka fina mesna juha.

Glavno mesno jelo najčešće je pečena janjetina, teletina ili miješano pečenje s mladim krumpirom, zelenom salatom i sl., uz što se daju dvije ili više vrsta kruha i prigodna peciva.

Običaj je, gdje postoji potražnja i mogućnost, da se za uskrsne obroke nudi pravo malo bogatstvo različitih kolača, kao što su u nekim krajevima tradicionalna pinca s grožđicama, makovnjača, orahnjača, kolač od mladog sira, pletenica s tvrdo kuhanim jajima i dr.

6. PLES

Ples je vrsta zabave koja se najčešće održava u odgovarajućim ugostiteljskim objektima.

Organizacija plesa može biti stalna, odnosno veći broj dana u tjednu, u objektima čija je to redovna djelatnost ili povremena uz razne povode.

Ples može biti za zatvoren krug gostiju, tj. za uzvanike, ili otvoren za zainteresirano građanstvo.

U hotelima viših kategorija najčešće se organiziraju plesovi za zatvoreni krug gostiju, samo za goste hotela, za posebno pozvane goste. Mnoge pak kavane i restautacije, koje u svome sastavu imaju i odgovarajuće prostore, dvorane ili terase, organiziraju plesove svakodnevno ili određen broj dana u tjednu kao svoju stalnu poslovnu djelatnost.

6.1. Ples za uzvanike

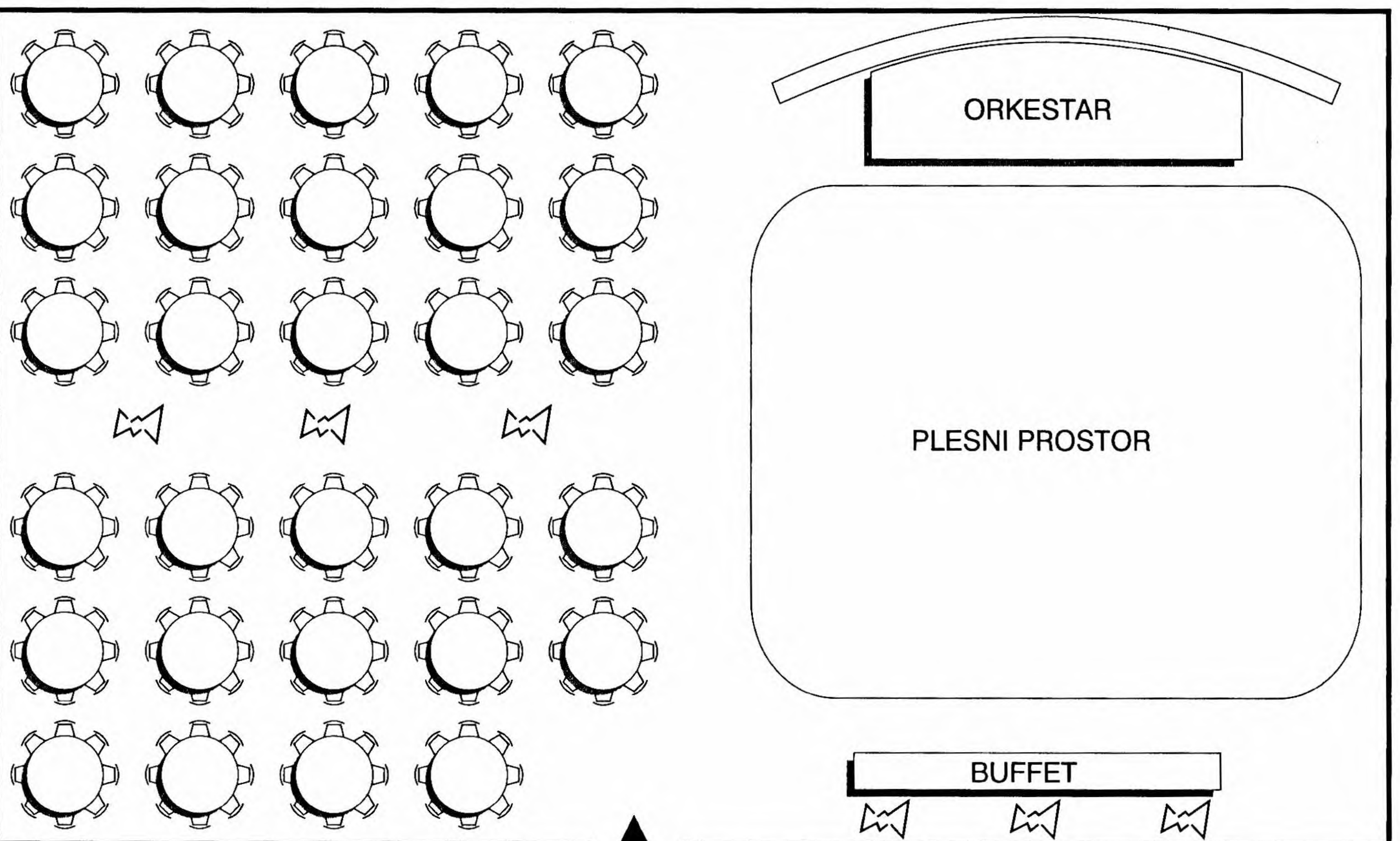
Organizira se za uzvanike koje pozivaju neki pojedinci ili organizacije u povodu državnih, vjerskih, obiteljskih i drugih događaja.

Na pozivnicima za ples navodi se: tko poziva, vrijeme i mjesto održavanja plesa, garderoba u kojoj uzvanici trebaju doći, društvo s kojim se gost poziva.

Glazbeni sastav je redovito sastavljen od glazbenika i pjevača koji su u samom vrhu kvalitete u svom žanru.

Organizacija plesa. Od usluga u vrijeme ovog plesa može se servirati kompletna lagana večera s pićem ili samo neka jela s pićem, odnosno samo piće.

Ovisno o tome što sadrži ugovoreni aranžman, odnosno što će se nuditi gostima, obavit će se pripreme u dijelovima poslovne jedinice, kuhinji, toči-



Dvorana za ples

onici, tehničkoj službi i, dakako, u dvorani i ostalim prostorijama kojima će se uzvanici koristiti.

Smatra se da su za ovu priliku najbolji okrugli stolovi za smještaj 10 do 12 gostiju jer je to najbolji broj gostiju za ugodan razgovor.

Konobarski rajon obuhvatit će 10 - 24 gostiju koje će posluživati jedan ili više konobara, što ovisi o broju i vrsti unaprijed utvrđenih usluga koje će gosti konzumirati, kao i o udaljenosti konobarskog rajona od kuhinje, točionice, odnosno od mjesta s kojega će se opskrbljivati hranom i pićem, jer se hrana može dovesti u toplim ormarima do sporednih vrata dvorane, a za pića se može improvizirati točionički pult.

Cjelokupnu organizaciju plesa i njegovu kontrolu obavlja voditelj ili više voditelja predviđenih za taj posao.

Na stolove se stavi lijep stolnjak, broj (oznaka stola), ili cvjetna zdjelica, odgovarajući pribor za jelo i čaše za piće, kako je to uobičajeno u najboljim restauracijama, a zatim i tekst s menijem, sadržajem programa, pićima koja se nude i sl., sve do imena gosta na kartici koja se stavlja s lijeve strane postava.

Konobarski radni stolovi bit će s pričuvnim inventarom, a priključni stolovi na svojim mjestima. U ovakvim prilikama danas se usluge hrane poslužuju na dva načina: na klasični način s konobarom ili na buffet-stolu s kojega se gosti sami poslužuju, dok im konobar poslužuje samo pića, što se danas više ne prakticira, a osobito u ugostiteljskim objektima više kategorije.

Usluge, koje se nude, napisane su na nekim od sredstava ponude s cijenama i nalaze se na stolovima gostiju ili ih konobar daje na zahtjev gosta, što je znak za gosta da te usluge treba sam platiti, dok je ostalo platio onaj koji ih je pozvao na ples.

Smještaj gostiju za stolove. Pozvani na ples dužan se u kratkom vremenu izjasniti pozivatelju prihvaća li poziv ili ne. Oni koji su prihvatili poziv mogu biti smješteni za stolove na nekoliko načina:

- pozivatelj im šalje plan dvorane s naznačenim brojem ili slovima stola i mjestom gdje će sjediti, na kojemu mogu biti naznačena imena i prezimena lijevog i desnog susjeda za stolom

- uzvanike na ulazu u dvoranu može dočekati plan dvorane s naznačenim stolovima za koje gosti mogu slobodno sjesti i sami mogu izabrati društvo za stolom, kako smo to vidjeli kod organizacije banketa.

U oba navedena slučaja gostima u pronalaženju njihova stola pomažu konobari ili hostetse.

Na plesovima, koji se održavaju na visokoj razini, u jednoj dvorani gosti sjede i konzumiraju usluge, a u drugoj dvorani, koja je neposredno uz prvu, plešu.

6.2. Ples za građanstvo

Organizira se za široki krug građana koji su zainteresirani za ples kao vrstu zabave.

Svima koji su pristojno obučeni i kulturno se vladaju ulaz je dopušten s plaćenom ulaznicom ili bez nje. Ovi su plesovi jedna od osnovnih djelatnosti ugostiteljske poslovne jedinice i održavaju se redovito u sve ili samo neke dane u tjednu. U potpunosti su zasnovani na komercijalnom načelu poslovanja, tj. ostvareni promet treba pokriti sve troškove poslovanja i ostvariti željenu zaradu. Zbog toga se prilikom ulaska u neke plesne dvorane ili na ljetne terase plaća ulaznica. U nekim objektima u cijenu ulaznice uračunato je i jedno piće. Cijena usluga pića, a ponegdje i hrane, povećava se u lokalu s glazbom za 20 do 30% u odnosu na vrijeme bez glazbe.

Glazbeni sastav s pjevačicom ili pjevačem često su motiv dolaska gostiju u ugostiteljski objekt na ples uz uvjet da kvalitetno izvode traženi reperoar, prate svjetske hitove, imaju suvremena glazbala, moderno se oblače i izgledaju, izvode širok repertoar glazbenih djela i dr.

Posjetitelji lokala, gdje se izvodi ovakva glazba, pretežno su mlađi ljudi od 15 do 30 godina, ali i stariji.

Organizacija plesa. Organizacija ovog plesa razlikuje se od prije navedenoga u tome što je ovdje pri pružanju usluga sve jednostavnije. Posjetitelji se pozivaju putem javnih medija (radija, lokalne televizije, plakata, razglasa), večernje odijelo nije propisano, vrijeme zadržavanja na plesu je proizvoljno, prethodna prijava nije obvezatna, a naručuje se ono što je ponuđeno na cjenicima usluga i plaća se konobaru prije no što se napusti lokal.

Posluživanje gostiju mora biti stručno, kulturno i što je prije moguće; pića se poslužuju na kavanski, a hrana na restauracijski način.

Posluživanje gostiju organizira i nadgledava voditelj posluživanja. Stolovi su veličine za dva i više gostiju. Konobarski rajon obuhvaća 30 i više gostiju, odnosno broj gostiju u rajonu ovisi o vrsti i broju konzumacija koje naručuju gosti.

Ugostitelj treba imati jednak odnos prema svakom gostu, bez obzira na to da li je on naručio voćni sok ili bogatu večeru.

Provjerite svoje znanje

1. *Koje se obroke ubraja u svečane obiteljske obroke?*
2. *Rasporedite goste za počasnim svadbenim stolom.*
3. *Opišite moguću dekoraciju stola za doček Nove godine.*
4. *Opišite moguću dekoraciju stola za božićne blagdane.*
5. *Koja se jela nude za uskršnje obroke?*
6. *Kako se organizira ples za uzvanike?*
7. *Kako se organizira ples za građanstvo?*

7. UKRAŠAVANJE SVEČANIH STOLOVA

Cvijeće se smatra svestranim ukrasom i mnogo se u te svrhe koristi u ugostiteljskim objektima, posebno za ukrašavanje svečanih stolova, tzv. cvjetnim aranžmanom. Cvijećem se iskazuje pažnja, ljubav, čast i nadasve poštovanje prema onima u čiju se čast priprema ili komu se poklanja. Poznata je izreka: "Ako ti je do nekoga stalo, reci mu to cvijećem."

Pod cvjetnim aranžmanom*) se podrazumijeva skladno, estetski složeno više vrsta cvijeća s ukrasnim zelenilom, namijenjenoj određenoj svrsi. U našem slučaju to je ukrašavanje stolova za razne svečane obroke kao što su: banket, hladni ili topli buffet, vjenčanje, Uskrs, Božić, Majčin dan, Očev dan, Valentinovo i dr.

U prošlom stoljeću za ukrašavanje svečanog stola nije se mnogo marilo, jer uspjeh je bio zajamčen time što se na stolu nalazio inventar od najboljeg materijala i dizajniran na najmoderniji način, sve u istom stilu. Tu se prije svega misli na pribor za jelo koji je bio posrebren ili pozlaćen, čaše od najfinijeg kristala, tanjuri od kobalt porculana itd. a jela su posluživana iz posrebrenih plitica.

Danas se rjeđe organiziraju svečanosti s ovakvim inventarom, jer posjedovati takav inventar, za npr. 100 uzvanika, potrebno je cijelo bogatsvo koji si samo rijetki mogu priuštiti. A da stolovi ne bi ostali prazni i "bez duše", ugostitelji su šarm skupocjenog inventara zamijenili ljepotom aranžiranog svježeg cvijeća koji istovremeno, u estetskom pogledu, nadopunjuje i gastronomska umijeća.

Svrha stolnog aranžmana je da ukrasi stol, uljepša ga i za stolom doprinese ugodnoj atmosferi. Cvijeće treba tako izabrati i aranžirati da s predmetima na stolu čini harmoničnu cjelinu. Znamo da nije jednostavno od razli-

*) U Japanu umijeće slaganja, aranžiranje cvijeća u željenim kombinacijama smatra se svojevrsnom umjetnošću koja je vrlo popularna i naziva se - ikebana - ili "govor cvijeća", a zasniva se na religioznim pobudama. Svaka svetkovina ima svoje cvijeće i svoj način njegova slaganja. Svaki cvijet i njegov način postavljanja ima drugo značenje.

čitih kontrasta učiniti harmoniju. Za to je potrebno znanje, iskustvo i osjećaj za mjeru, bilo da je cvijeće u vazi, žardinjeri ili postavljeno po dužini stola ili je samo uz svaki postav na stolu stavljen po jedan cvijet.

Kada govorimo o cvijeću za aranžiranje, uvijek se misli na cvijet, odnosno na njegove dijelove od kojih je cvijet sastavljen, a to su glava cvijeta, stapka i lišće.

Kada je u pitanju dekoracija stolova, treba voditi računa o povodu i vrsti svečanosti, obliku i širini stola, skladnosti boja cvijeća s inventarom na stolovima, estetskom efektu aranžmana, o trajanju zadržavanja gostiju za stolovima (može biti ples, ili neki drugi program nakon jela), što je važno za izabiranje cvijeća koje mora ostati svježe tijekom cijelog trajanja svečanosti.

Na duže (četverouglaste ili ovalne) stolove postavljaju se izduženi cvjetni aranžmani koji su usmjereni na dužinu i širinu stola. Na kvadratne stolove stavljaju se aranžmani istog oblika, dok će na okrugle stolove doći obli aranžmani skladne veličine.

Postavljeni aranžman na stol ne smije smanjiti komoditet gostiju svojom širinom ili visinom, a koja ne bi trebala prelaziti 25 cm, jer viši cvjetni aranžman može smetati vizualnom kontaktu gostiju za stolom.

Za buffet-stol (hladni, topli ili cocktail) slažu se visoki cvjetni aranžmani u obliku piramide i sl., s jednim ili dva lica, koji mogu prelaziti visinu i višu od pola metra, naročito ako se stavljaju na uzvišeni dio buffet stola.

Pri sastavljanju cvjetnog aranžmana za stolove treba dati prednost karakterističnom cvijeću za to godišnje doba, pazeći da nije previše intenzivnog mirisa*) koji može nadjačati miris pojedinog jela. Ako navedeno cvijeće nije pristupačno zbog cijene ili loše kvalitete, koristit će se trajnice a pri tom treba paziti da se kvaliteta cvijeća uskladi s razinom svečanosti i njenom dogovorenom cijenom.

Cvjetni se stolni aranžmani za razne pučke svečanosti po svojim elementima (izboru cvijeća, načinu slaganja i sl.) trebaju razlikovati od aranžmana npr. za banket, jubilej i sl.

Cvjetni aranžmani na stolovima moraju udovoljavati slijedećim zahtjevima:

- da ukrasi, uljepša stol
- da stvara ugodnu atmosferu za stolom
- da nikome ne smeta za stolom
- da cvijeće ostane svježe na stolu najmanje dok traje svečanost.

---

*) Jačina mirisa cvijeća u sastavu dekoracije stola rijetko se javlja u mjeri da bi smetala mirisu jela. Iznimke su kada je cvijeće u velikoj količini na stolu i naročito kada je u punom cvatu. To su najčešće: zumbuli, kadifice, bijeli i zlatni ljiljan. Bila bi greška u cijelosti izostaviti navedeno cvijeće iz stolnog aranžmana.

Boje cvijeća

Prema svojim osjećajima čovjek je podijelio boje u više skupina:

Osnovne boje sačinjavaju: crvena, plava i žuta.

U tople boje se ubrajaju: crvena, žuta, narančasta i boje koje naginju njima, od kojih je najtoplija tirkizno plava.

U miješane boje prvog reda ubrajaju se: *ljubičasta* - koja se dobije od crvene i plave, *narančasta* nastaje od crvene i žute, a *zelena* od žute i plave.

Svaka od navedenih boja ima bezbroj nijansi, obično se plava boja i njene nijanse smatraju muškim bojama i bojama intelektualaca, crvena boja i njene nijanse matraju ženskim bojama i bojama ljubavi.

U pastelne boje se ubrajaju: svjetloplava, svjetloljubičasta, nježno zelena, ružičasta i boja lotosa.

7.2. Govor boja

Prilikom izrade cvjetnih stolnih aranžmana korisno je poznavati i mišljenja ljudi iz civiliziranih zemalja koja se spominju dugi niz desetljeća, a odnose se na vrstu i boju cvijeća. Taj simbolični govor boja cvijeća čovjek shvaća više osjećajima nego umom, i to shvaćanje nikoga ne obvezuje na strukturnu primjenu, ali ga je korisno poznavati i prema prilici prihvaćati ili ne.

Bijela boja - stvara osjećaj čistoće i svježine, simbolizira vjernost, nevinost, naročito ruža, ljiljan i kala.

Crna boja - u nas je znak žalosti, tuge, u svijetu je simbol bezkompromisnosti, otmjenosti ali i strasti, naročito crna ruža, tulipan i orhideja.

Crvena boja - smatra se jednom od najtoplijih boja, znak je ljubavi i snage.

Ljubičasta boja - asocira na elitnost, ekstravagantnost, slobodu, ali i na intimnost, užitak, noćni život.

Narančasta boja - stvara osjećaj topline, ugodnosti, simbolizira mladost, životnu radost.

Plava boja - izražava vjernost, dobrotu, inteligenciju.

Purpurna boja - stimulira dobro raspoloženje i toplinu.

Ružičasta boja - naročito ruža, je znak nježnosti i čežnje.

Siva boja - hladna je i izaziva dosadu.

Smeđa boja - stvara osjećaj topline, duševnog mira, ali i nepovjerenja.

Srebrna boja - simbolizira zrelost, iskustvo, ljubav, noćni život.

Svjetloplava boja - stvara osjećaj svježine, hladnoće, udaljenosti.

Tamnoplava boja - doima se hladna, simbol tuge.

Zlatna boja - kod cvijeća žuta, jer zlatna ne postoji, simbol je sreće, bogatstva i blagostanja.

Zelena boja - stvara osjećaj svježine, trajnosti, nade.

Žuta boja - ima više značenja, stvara osjećaj topline, veselog raspoloženja, sreće, ali i ljubomoru i zavist.

Svaki čovjek osjeća boje na svoj način, više ili manje izražajne. Mladi ljudi više vole svjetlije, a stariji tamnije boje.

Prema jačini svjetlosti boje idu ovim redom, najsvjetlija je bijela boja, zatim žuta, pa crvena, plava i crna.

7.2. Govor cvijeća

Bijelo cvijeće - ruža, ljiljan, kale i dr. znak su čistoće, nevinosti, često se koriste za ukrašavanje svatovskih stolova.

Crno cvijeće - u žalobnim prilikama izražava tugu, u nekim zemljama daruje se u buketima i ima poruku ljubavi i otmjenosti.

Crveno cvijeće - općenito ima znak ljubavi, čežnje.

Djetelina - simbolizira sreću, uspjeh, naročito ona sa četiri lista.

Krizantema - podsjeća na umrle, na žalost, ali nije u svim zemljama tako

Ljiljan - simbolizira čistoću.

Ljubičica - znak je skromnosti.

Mak općenito - u dekoraciji simbol je tuge, žalosti, kao krizantema.

Martin i narančin cvijet - predstavlja bračnu sreću, ljubav.

Ruža crvena - pojam ljubavi, čežnje.

Ružičasto cvijeće - znak nježnosti, želje za ljubavlju.

Plavo cvijeće - boja vjernosti, duševnosti, slobode.

Tulipan - u nekim našim krajevima simbol gluposti, ograničenosti.

Ukrasno zelenilo - asparagus, šaš, i sl. smatra se simbolom života, što je tamnije tim izražajnije to iskazuje, životna sigurnost.

Žuto cvijeće - može značiti sreću, ljubomoru, trijumf, nema isto značenje u cijelom svijetu.

S obzirom na ranije rečeno o krizantemama, crnim cvjetovima (koji su po boji između crne i tamno ljubičaste, ljiljan, kale, jaglac i dr. i u V. Britaniji se mnogo uzgajaju), smatramo da ih u ugostiteljskom objektu u cvjet-

nim aranžmanima, naročito za stol, može se koristiti samo uz dogovor s naručiteljem svečanosti.

Suhi mak-stabljika s baburom djeluje otmjeno, dostojanstveno, koristit će se kombinacija bijelog, ljubičastog i grimiznog cvijeća.

Za svečani stol vedrog i veselog izgleda treba uzeti cvijeće crvene, narančaste i žute boje.

Za stol koji treba djelovati ozbiljno, uzet će se cvijeće koje ima bakrenu, smeđu i žutu boju.

7.3. Ukrasi na stolu

Svi predmeti koji se postavljaju na stol trebaju, osim što imaju praktičnu vrijednost, biti učinjeni od takvog materijala i tako oblikovani da ukrasno djeluju na stolu. Od predmeta koji su na stolu i imaju samo ukrasnu vrijednost su i sama vaza s cvijećem.

Funkcionalni i ukrasni predmeti na stolu gosta trebaju biti tako ukomponirani u cjelovitu sliku lijepu za oko i praktičnu za korištenje.

Vaza sama i s cvijećem mora ukrašavajuće djelovati.

Da bi ona ispunila svoju funkciju mora biti stabilna i učinjena od dopadljivog materijala, metala, porculana, stakla, keramike, kamena, drveta, plastike i dr. Vaza treba biti lijepo oblikovana, primiti dovoljno vode i lako se moći prati.

Ako se ukrašavanje stolova vrši s cvijećem u vazama, sve trebaju biti jednake na svim stolovima.

Cvjetna zdjelica

Da bi se mogao učiniti stolni cvjetni aranžman, potrebno je imati odgovarajuću posudu, cvjetnu zdjelicu (žardinjeru), koja se može proizvesti od: keramike, porculana, tučenog bakra, kositra, stakla, drveta i sl. Posuda može biti i različitog oblika i širine koja ne prelazi 20-tak cm i visinu do 10-tak cm. U cvjetnu zdjelicu se stavlja uložak u koji se utiče stapka cvijeta, a to mogu biti: umjetna spužva, metalni jež, klupko žičane mreže, rupičasti uložak, staklene kuglice, šljunak i sl., koji se potom zamaskira lišćem ili mahovinom.

Cvjetna zdjelica sama i zajedno s cvijećem mora lijepo izgledati.

Rezano cvijeće

Pod rezanim cvijećem podrazumijeva se cvijeće koje se sastoji od cvijeta, stapke i pripadajućeg lišća, koje se reže (bere) u vrijeme punog zrenja, a to je upravo rascvalo stanje, npr. krizantema, cinija, jorgovan, ljubica i sl.

Biljke kao što su: perunika, sunovrat, božur, gladiola, tulipan treba rezati kada pupovi počnu dobivati boju.

Manje grane drvenastih biljaka kao što su: divlji kesten, forzicija, magnolija, ukrasna trešnja, žutilovka, lijeska, joha, vrba, režu se u proljeće kada propupaju.

Rez na urbanim biljkama treba biti ukoso i što duži, da biljka što većom površinom može upijati vodu. Biljke treba rezati vrlo oštrim nožem ili škarama da se pore ne zatvore u stapki kroz koje biljka upija vodu.

Ukrasno zelenilo

Pod ukrasnim zelenilom (lišćem) podrazumijeva se lišće nekih biljaka koje se koristi za dodavanje uz cvijeće koje je siromašno vlastitim listovima, a s ciljem da cvjetni aranžman bude potpuniji, prirodniji, ljepši. Najviše se koriste zeleni listovi biljaka kao što su: asparagus, paprat, šaš, bršljan, šimšir, grančice zimzelenih biljaka, razne trave s dužim i širim listovima i sl.

Ukrasne vrpce na stolu

Svečani stolovi se mogu ukrasiti i tzv. ukrasnim vrpcama koje se polažu na stolnjak u njegovoj cijeloj dužini, odnosno širini stolnjaka, tako da prelaze preko ruba stola i idu do ruba stolnjaka.

To su vrpce od umjetne svile izrađene u raznim pastelnim bojama. Širina im se kreće od 3 do 10-tak centimetara. Ovisno o širini stola može se postaviti jedna ili dvije trake po cijeloj dužini stola, kao i po širini, pazeći da stol ne bude pretrpan vrpcama i da sve bude simetrično.

Na jednom stolu mogu biti samo vrpce jedne boje i širine.

Ukrasne vrpce na stolovima ne isključuju istovremeno korištenje i cvjetnog aranžmana.

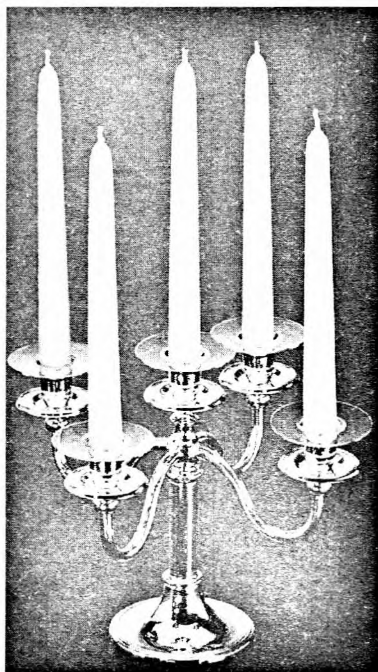
Svijeće kao ukras na stolu

Za ukrašavanje stolova koriste se i svijeće. Bijele i vitke svijeće dočaravaju svečano, blagdansko raspoloženje, a deblje svijeće žućkaste boje koriste se dočaravanje intimnog ozračja.

Svijeće pastelnih boja dobro se uklapaju u aranžman na stolu kao njegova dopuna.

Što se tiče izbora svijećnjaka, najbolje je na stolu potražiti neki srodni materijal u koji se on uklapa (srebro, kristal, porculan, keramika i sl.) pa se prema tome odlučiti od kojega materijala treba biti.

Ako je svijećnjak sa šiljkom, prije nego se svijeća natakne, potrebno je nekim šiljastim zagrijanim predmetom na dnu svijeće učiniti rupu, u suprot-



Svijećnjak treba biti ukras stola

nom svijeća se može raspuknuti. Kada se u stolni aranžman stavljaju dvije svijeće, jedna od druge trebaju biti udaljene najmanje 15-tak centimetara. Ako su svijeće bliže jedna drugoj, zagrijavaju se i brže sagorijevaju.

Pripremni radovi za cvjetne aranžmane

Prije početka slaganja cvijeća u cvjetne zdjelice (aranžiranje) potrebno je obaviti niz pripremnih radova da bi se sam stručni posao obavljao što brže i kvalitetnije.

U te radove se ubraja:

- preporučljivo je da se cvijeće prije korištenja stavi u hladnu vodu gdje može ostati nekoliko sati,
- prije korištenja listove cvijeća treba prebrisati vlažnom krpom,
- ukloniti listove koji bi stajali u vodi
- voda u cvjetnoj zdjelici treba biti iste temperature kao i prostorija u kojoj se nalazi,

- za isti aranžman treba koristiti cvijeće koje ima približno iste potrebe za vodom, toplinom i svjetlom,
- stapke ljiljana, krizantema, hortenzija i sličnog cvijeća koje ima šuplje stabljike, stavlja se prije korištenja nekoliko sekundi iznad plamena svijeće da vanjski dio pougljeni do visine 5 cm, nakon toga staviti stapku u vodu i nekoliko minuta iza toga može se koristiti, na taj se način produžuje njeno trajanje, jer nagorjeli dio sporije truli,
- ako ruža, karanfil, georgina i dr. istovrsno cvijeće imaju deblje stapke, stavite ih u toplu vodu od oko 50°C i tako držite nekoliko minuta, tako će se produžiti vijek trajanja tih biljaka.

7.4. Slaganje (aranžiranje) cvijeća

Pod slaganjem cvijeća (aranžiranjem)*) podrazumijeva se slaganje određenog cvijeća za neke potrebe po određenim pravilima. U nas se to odnosi na slaganje cvijeća za potrebe gostinjskog stola ili stolova da bi oni ljepše izgledali i činili harmoničnu cjelinu s ostalim predmetima na stolu.

Postoji više tipova cvjetnih aranžmana među kojima neki imaju dosta zajedničkoga.

Prilikom slaganja aranžmana treba imati na umu da je cvijeće na stolu samo zato da ga ukrašava, da sadržaj na plohi stola nadopunjava, te ga na stol ne treba stavljati mnogo, jer bi to bila greška, kao i kada bi na svečani stol stavili malo cvijeća, tu i tamo po koji cvijet.

Složeno i postavljeno cvijeće na stolu treba izgledati kao da raste iz vaze ili iz samoga stola. Pri slaganju cvijeća treba ga nastojati tako urediti da što vjernije imitira prirodu. Svako, i ono najosjetljivije cvijeće ostat će svježe na stolu tijekom trajanja svečanosti, ako se nalazi u dosta vode.

Slaganje cvijeća u cvjetnu zdjelicu (žardinjeru). U cvjetnu zdjelicu stavi se neki od uložaka (metalni jež, umjetna spužva i sl.) i u nju se slaže, zabada cvjetove, najprije one s kraćim a potom one s dužim stapkama. Ako ima više vrsta cvijeća, slaže se redom kako je zamišljeno.

Cvijeća treba biti toliko da prekrije površinu posude. Najprije se stavlja cvijeće, a potom ukrasno zelenilo, pazeći pri tome da se posudica ne pretrpa.

U veći cvjetni aranžman može se ukomponirati i jedna do dvije svijeće koje se ne pale.

---

*) Franc. arramgement, čit. aranžman, uređenje, udešenje nečega po određenim pravilima ili nečijoj želji, za neke potrebe.

Da bude ukrasno zelenilo i drugo lišće što svjetlije, mogu se koristiti različiti sprejevi.

Završeni aranžman moguće je obaviti nekom od svilenih traka u odgovarajućoj boji (zlata, srebra, trobojnici i sl.) širine od 2 do 4 cm.

Tipovi stolnih aranžmana

1. Aranžmani u cvjetnoj zdjeli

a) - simetrično slaganje cvijeća i zelenila u odnosu na dijelove posude

b) - nesimetrično slaganje cvijeća i zelenila u odnosu na dijelove cvjetne zdjele,

c) - po visini cvjetni aranžmani mogu biti: niski, srednji i visoki.

2. Aranžman u vazi

- cvjetni aranžman složen u odgovarajuću vazu pazeći da u pogledu visine, zajedno s vazom, ne pređe visinu od 25 do 30 cm.

3. Aranžman na stolnjaku

- cvjetni aranžman se slaže razvučeno na stolnjaku u obliku trake, od jedne ili više vrsta cvijeća, po sredini stola. Na širim stolovima moguće je učiniti i dvije takve trake paralelno jedna kraj druge s potrebnim razmakom. Cvijeće može biti spleteno u vijenac i ispruženo po stolu.

  Cvijeće izabrano za ovaj aranžman mora biti ona vrsta koja može ostati svježa u trajanju svečanosti, jer ovdje nije uronjeno u vodu.

4. Aranžman od jednog cvijeta

a) - na ubrus ili stonjak uz postavu gosta može se staviti jedan cvijet s pripadajućim listom ili grančicom ukrasnog zelenila, koji gost, kada sjedne za stol, zatakne u zapučak,

b) - moguće je na stol kraj postave staviti minijaturnu vazicu za svakog gosta s jednim cvijetom i grančicom ukrasnog zelenila.

5. Visoki aranžman u obliku piramide

a) - na različite vrste buffet stolova moguće je staviti visoki cvjetni aranžman koji će naglašavati ljepotu buffet-stola i neće smetati gostima da izaberu jelo koje žele,

b) - u nekim slučajevima susreću se i cvjetni aranžmani za veće stolove koji su postavljeni na stalcima uzdignutim iznad visine od 45 cm, tj. iznad visine očiju i ne smetaju gostima.

7.5. Ukrašavanje stolova

Prije nego se krene s pripremama za ukrašavanje stolova, potrebno je odgovoriti na neka pitanja:

- kojim se povodom svečanost organizira i za koji je obrok predviđena?
- koji će broj uzvanika biti prisutan i koje su životne dobi?
- koliko će svečanost trajati?
- koliko se može potrošiti kuna po stolu, aranžmanu?
- koji će biti oblici stolova, njihova dužina, širina i broj?
- koji će se tip aranžmana koristiti?
- kako će se odraziti umjetna rasvjeta na cvijeće i sl.?

Koje cvijeće u koje doba dana

Ovdje se navode vrste cvijeća koje se koriste za određeno doba dana u obliku aranžmana u cvjetnoj zdjeli ili vazi.

Od nabrojenih vrsta uzimaju se one i u onoj količini koje su dostupne, dodajući im zelenilo.

Za zajutrak: svježe šareno cvijeće koje je vedrih boja, radosno, ohrabrujuće, crveni cvjetovi, ciklame, anemone, plavi zvončići i drugo uz obogaćivanje sa zelenim listovima.

Za ručak: crveni kranfil, narančasti gerberi, plavi kokotac, cvjetovi kamelije, crvene ruže, bijelo-zeleni bršljan uz, ako je potrebno, zelenilo.

Za večeru: crveni tulipan, crvenožuta pupavica, žuti sunovrati i drugo cvijeće kojim se postiže ugodna intimna atmosfera.

7.6. Cvjetni stolni aranžman

Cvjetni stolni aranžmani za službene prijeme, bez obzira o kojima se radilo, zahtijevaju sastav od najkvalitetnijeg cvijeća, vaza, vrpci i sl.

Običaj je da se kod međudržavnih prijema stave na stolove i minijaturne zastave država čiji su predstavnici prisutni. Osim toga nastoji se bojama cvjetnih aranžmana prikazati i boje zastava ili grbova prisutnih zemalja.

Cvjetni stolni aranžman za banket

Cvjetni stolni aranžman za banket treba potpomoći ostvarenju razine svečanosti na kojoj je banket zamišljen. Ako je za stolove predviđeno više cvjet-

nih aranžmana, neukusno je stol pretrpati cvijećem ili cvjetne aranžmane postaviti na velikoj udaljenosti jedan od drugoga. Preporučljivo je između cvjetnih aranžmana napraviti razmak oko 5 dužina jednog aranžmana.

Koji će se tip aranžmana koristiti kod kojeg banketa, stvar je želje i financijske mogućnosti naručitelja banketa. Ako nema mjesta po sredini dugačkih stolova, cvjetni aranžman se može postaviti na krajevima stolova, gdje može doći u obzir srednji ili visoki aranžman, jer tu postavljen, ne bi trebao smetati vizualnom kontaktu među gostima.

Prigodom različitih sportskih svečanosti stolovi se mogu ukrasiti i raznim sportskim rekvizitima: nogometne lopte, hokej-palica, boksačke rukavice i sl., ovisno o tome o kojim se sportašima radi.

Cvjetni stolni aranžman za buffet-stol

Cvjetni stolni aranžman za različite buffet-stolove (hladni, topli, coctail, brunch, svakodnevni ili svečani) po visini mogu biti srednji ili visoki.

Kao i u drugim prilikama treba nastojati da cvjetni aranžman bude u harmoniji s inventarom i jelima koja su izložena na stolu. U ukrasne aranžmane za buffet-stol može biti ukomponirano i raznovrsno voće i povrće koje po svome izgledu i boji odgovara zamišljenoj slici (rajčica, paprika, luk, mrkva i dr., kao i voće, jabuke, kruške, grožđe, ananas, banane i dr.).

Cvjetni stolni aranžman za jubilej

Cvjetnim stolnim aranžmanom treba doći do izražaja poštovanje i priznanje jubilarcu.*) Aranžman se može sastojati od crvenih ili žutih ruža, gladijola, karanfila, tulipana i sl. u različitim kombinacijama.

Jubilej može biti organiziran u obliku banketa ili buffet stola.

Cvjetni stolni aranžmani za obiteljske svečanosti

Boje cvijeća za cvjetne aranžmane trebaju biti sukladne svečanostima, odnosno dobi slavljenika. Na početku života koristi se cvijeće nježnih prozračnih boja, a što se ide dalje u godine, one će postajati sve izražajnije, snažnije. Pastelne boje u vrijeme mladosti, ružičaste za zaruke, crvene i bijele za svadbu, a sve dalje, od jedne do druge svečanosti, trebaju biti snažnije, izražajnije.

---

*) Jubilej - proslava organizirana povodom neke značajne gosišnjice rada osobe ili neke tvrtke, nakon 10, 20, 25, 50, 70, 100 i više godina. Slavi se za 25 godina srebrni jubilej, 50 godina zlatni jubilej, 75 godina dijamantni jubilej.

Cvjetni stolni aranžman za rođendan

Poželjno je izabrati ono cvijeće i one boje koje slavljenik najradije ima. Ovisno o broju godina potrebno je prilagoditi i boju cvijeća.

U dječje aranžmane moguće je staviti i po koji manji poklon, igračku, čokoladu, kinderjaje, voće i sl.

Od cvijeća mogu se koristiti različite vrste boja. Kvaliteta cvijeća i način aranžiranja nije ničim ograničen, što ovisi o mogućnosti osobe koja naručuje aranžman i mašte onoga tko aranžman stvara.

U nekim je zemljama običaj da se slavljeniku od cvijeća učini vijenac, cvijeće omota oko savite šibe promjera oko 30 cm u koji se može uplesti simboličan broj cvjetova u odnosu na broj godina slavljenika.

Cvjetni aranžman za svadbeni stol

S obzirom na vjenčanje kao važan događaj u životu mladenaca, pri slaganju cvjetnog aranžmana prednost se daje skupljem i ljepšem cvijeću kao što su: anturijom, hortenzije, ruže, skabioze, orhideje, kamelije, tulipani i sl. pretežito crvene ili ružičaste boje. Ali postoje i oni aranžmani koji su sastavljeni uglavnom od bijelog cvijeća, a postavlja se na stol ispred mladenaca.

Složeni cvjetni aranžman može se povezati zlatnom ili srebrenom vrpcom. Pri slaganju ovog aranžmana treba paziti da ne bude previše šaren, nakićen.

Ako svatovi sjede za više stolova, stol za kojim sjede mladenci je počasni stol i treba se po ljepoti cvjetnog aranžmana isticati, biti ljepši od drugih stolova.

Način aranžiranja svadbenih stolova najviše ovisi o želji naručitelja i od vrste stolova, pa se susreću stolovi ukrašeni samo s jednom vrstom cvijeća.

Ukrašavanje svadbenih stolova uvijek je više ili manje skupo, pa se prilikom ugovaranja ove svečanosti o tome posebno razgovara.

Ponekad dekoraciju ovih stolova na sebe preuzima naručitelj svadbene svečanosti.

Nakon vjenčanja dolaskom u restauraciju mladenka i svatovi sa sobom donose bukete cvijeća za koje konobari trebaju pripremiti veće vaze ili vrčeve s vodom u kojima će cvijeće stajati dok traje svečanost, jer će ga pri odlasku gosti ponijeti sa sobom.

Cvjetni stolni aranžman za srebreni i zlatni pir

Za postavljanje postava na stol koristi se najkvalitetniji inventar koji se posjeduje. Cvijeće također mora biti birane kvalitete, vedrih i izražajnih boja, pazeći da sve bude dostojanstveno, da ne bude previše šarenila.

Od cvijeća najbolje je koristiti crvene i žute ruže, anturijum, crvene ljiljane i bijele karanfile. Aranžman se može nadopuniti jednom ili dvije svijeće bijele boje.

Gotov aranžman za srebreni pir može se povezati srebrenom, a za zlatni pir zlatnom vrpcom.

Cvjetni stolni aranžman za Majčin dan

Cvjetni stolni aranžman za Majčin dan*) sastavlja se od cvijeća koje stoji na raspolaganju. To mogu biti skromni, ali i bogati aranžmani od skupog cvijeća: od anturijuma, orhideje, kamelije i magnolije, ako su uspjele procvasti do tog vremena, ali i skromni: od zumbula, jorgovana, mimoze, ljubičice i sl. Važno je da bude sve učinjeno i poklonjeno s ljubavlju.

Cvjetni stolni aranžman za Očev dan

U cvjetnoj zdjelici napravi se aranžman od cvijeća snažnih toplih boja kao što su narančasta, crvena, žuta, zelena.

To mogu biti ruže, anturijumi, gladijole, tulipani, sunovrati uz bogat dodatak ukrasnog zelenja. To je aranžman za Očev dan.

Cvjetni stolni aranžman za Valentinovo

Valentinovo - dan zaljubljenih. U tom stilu treba složiti i aranžman od cvijeća koje je u tom vremenu u prodaji. To su crvene ili ružičaste ruže, crveni karanfili, mimoze s dosta ukrasnog zelenila.

Ovo je i dan međusobnog darivanja onih koji se vole.

Cvjetni stolni aranžman za meni od riba

Ovaj aranžman se treba sastojati od potočnog cvijeća, lopoča, listova šaša, cvijeta lotosa i sl. u kontinentalnom području, a uz obale mora od listova agave, koralja, školjki, nekoliko kamenčića sa morskog žala i sl. postavljen na veću školjku.

Cvjetni stolni aranžman za meni od divljači

Preporučljivo je sastaviti aranžman za stol koji će pobuditi osjećaj na šumu, livadu, divljač. Aranžman se može učiniti na drvenoj kori na koju se

*) Majčin dan slavi se 10. svibnja, Očev dan 19. ožujka, a Valentinovo 14. veljače.

stavi grančica s divljim plodovima, šumske trave, jedno pero iz fazanovog repa i sl.

Cvjetni stolni aranžman za Božić

Cjelokupna atmosfera u blagavaonici treba biti svečana, radosna, čemu treba pridonijeti i cvjetni stolni aranžman.

Na bijeli stolnjak stavlja se božićni aranžman koji se može pripremiti od: grančica nekog zimzelenog drveta, grane imele, češera, kukurijeka što se po želji poprska bijelim ili zlatnim sprejem. Uz sve se još može dodati manja zemljana posuda ispunjena orasima ili lješnacima i svijeća.

Adventski vijenac.*) Advent je vrijeme prije Božića i u tom vremenu restauracijske stolove moguće je ukrasiti adventskim vijencem. To je vijenac promjera od 20 do 30 cm koji je sačinjen od raznih zimzelenih grančica omotanih ili vezanih oko šibe, uz što se može dodati i različito cvijeće, uz dodatak šećera, crvene jabuke, svijeće i sl.

Božićna pšenica**) također je ukras božićnog stola, izrasla na tanjuru i obavijena hrvatskom trobojnicom i stavljena na sredinu stola.

Tijekom božićnih blagdana za stolom u restauraciji treba vladati ozračje očekivanja novorođenčeta. Božić je obiteljska svečanost, blagdan mira i ljubavi, te vrijeme darivanja.

Treba paziti da stol ne bude pretrpan raznim ukrasnim predmetima, da ne bude mnogo boja i da sve bude ukusno složeno i svečano.

Adventski vijenac, kao i ostali ukrasni predmeti na stolu, mogu ostati sve do 6. siječnja (Sveta tri kralja).

Cvjetni stolni aranžman za Novu godinu

Ovdje se misli na Silvestarsko veče, prvi i drugi dan nove godine. To je vrijeme veselja i slavlja s obitelji i prijateljima, uz mnogo dobrih želja i nadom za bolje sutra. Iz istih razloga i cvjetni stolni aranžman mora biti u istom stilu, razigran i veseo.

---

*) Advent je vrijeme koje počinje 4 tjedna prije Božića, vrijeme iščekivanja rođenja Isusova. To je vrijeme došašća, kod katolika vrijeme pokore i pripreme za Božić.

**) Na dan 13. prosinca (sveta Lucija) na tanjurić s vodom se stavi šaka pšenice, toliko da pokrije dno tanjurića. Pšenica se natopi vodom i drži na toplom, redovito se vlaži (ako ima previše vode popljesnivit će). Do Božića naraste u visinu cca 15 do 20 cm. Vrhovi pšenice se poravnaju škarama i stasala pšenica veže se trobojnicom. Taj lijepi ukrasni predmet na stolu može stajati do Sveta tri kralja.

Na stol se može staviti više ukrasnih predmeta koji se mogu nalaziti na daščici ili debljoj kori drveta, kao što su: grančice borova, češeri, ukrasne kuglice, mahovina, svijeće. Sve može biti poprskano svjetlucavom bijelom bojom (snijegom). Na stol se mogu staviti i neki od predmeta simbola sreće, kao što su likovi: dimnjačara, praseta, potkova, djetelina s 4 lista, štedna kasica, kopija novčanice, imitacija srebrenog ili zlatnog novca, igraće karte i tsl. Uz to se može dodati i po koji manji poklon.

Od svega navedenoga treba smišljeno izabrati ponešto i od toga sastaviti lijepu dekoraciju novogodišnjeg stola, pri čemu treba paziti da stol ne bude pretrpan ukrasima koji će gostima smetati i stol učiniti nefunkcionalnim.

Cvjetni stolni aranžman za Uskrs (Vazam)

Uskrs je svetački blagdan, ali i praznik proljeća i novog života, pa stoga treba imati proljetna obilježja, kad su zastupljene žute, bijele i ostale proljetne, pastelne boje. Od jačih boja za uskršnji aranžman koristi se u manjoj količini zelena i izražajnije boje na pisanicama (kuhanim bojanim jajima) koja se stavljaju u košaricu i odlažu na stol gdje su istovremeno i ukras. Stolnjak na stolu može biti bijel, ali i neke pastelne boje. Uskršnjim stolnim aranžmanom treba prevladavati nježno žuta boja.

Na stol se mogu staviti i različite figure koje simboliziraju Uskrs, kao što su: pilići i zečići koji mogu biti izrađeni od marcipana, dakle jestivi.

Za uskršnji aranžman mogu se koristiti: sunovrati, zumbuli, žuti tulipani, kamelije, cica-mace, grančice palme, masline i sl.

Ako se nude jela s buffet-stola, tada se može izložiti i košara s blagoslovljenom hranom, kao i košara s pisanicama.

Aranžmani za razne pučke svečanosti

U nas se sve češće slave različita pučka slavlja vezana za branje raznih poljoprivrednih plodova, žitarica, grožđa, gljiva, za krštenje mladog vina, i sl.

Povodom tih događaja u restauracijama se organiziraju tjedne svečanosti s odgovarajućim jelovnikom, pićima i sl. Tada se na odgovarajući način ukrašavaju i prostorije kao i stolovi za kojima blaguju gosti.

Na restauracijske stolove kao ukrasi stavljaju se razni predmeti koji simboliziraju svečanost. Stolnjaci i ubrusi od grubog tkanja u pučkom stilu, jednostavni pribor za jelo, tanjuri od keramike, čaše od običnog stakla, konobari u odorama narodnog stila i sl.

Cvijeće na stolovima je ono koje je ubrano u polju, livadi ili šumi, klip kukuruza, rukovet klasja neke žitarice, košarice s grožđem, uz dodatak ne-

koliko oraha, nacrtana gljiva, po koja jabuka, babura zrelog maka, tikvice, grane voćaka sa zrelim plodovima, po koje licitarsko srce itd.

Prostoriju, u kojoj će se održavati pučka svečanost, preporučljivo je ukrasiti raznim starim namještajem, raznim starim alatkama (sito, sitnica, glinene zdjele, ćupovi, stari tanjuri, vezena i heklana tkanina, kao i stari dijelovi seljačkih kola, plug, inventar korišten u proizvodnji vina i rakije itd.).

Aranžman za večernju priliku

Svjetlu žarulje, koja se koristi za rasvjetu u dvorani, blagovaonici nedostaju neke boje iz spektra boja, među kojima je najvažnija plava i ljubičasta. Zato cvjetovi u aranžmanu, koji na dnevnom svjetlu izgledaju plavo ili ljubičasto, kod umjetnog svjetla žarulje ili florescentne cijevi izgledaju tamno i otužno. Zbog toga je potrebno cvjetni aranžman na stolu nadopuniti cvijećem svijetlih i vedrih tonova.

Preporuča se prije definiranja sastava aranžmana izvršiti pokus pod rasvjetom koja će u prostoriji biti na dan održavanja svečanosti.

Voćni aranžman kao stolni ukras

U inozemnim restauracijam sve se češće susreće ukrašavanje svečanih stolova različitim kompozicijama raznovrsnog voća, koje se međusobno razlikuje prema boji, obliku i veličini (jabuke, kruške, grožđe i sl., kao i dostupno tropsko voće).

Voće se u odgovarajućoj posudi slaže u obliku piramide, bilo svaka vrsta voća u svome redu ili miješanjem svih vrsta s ciljem da se dobije što izražajnije šarenilo i veći kontrast boja, s eventualnim dodatkom ponekog cvijeta.

Po završenom obroku voćni aranžman se koristi kao sastavni dio menija.

Cvijeće kao nepoželjan element na stolu

Već smo vidjeli da neke vrste cvijeća imaju i svoju simboličnu vrijednost za pojedine ljude i narode. Ugostiteljski objekti otvoreni svim dobronamjernim ljudima, bez obzira s kojega kraja svijeta došli, pa je korisno u vezi toga nešto i reći.

U većini europskih zemalja krizantema je cvijeće koje podsjeća na tužne dane, sahranu, stoga je ne treba koristiti za ukrašavanje stolova.

Žuta boja, pa tako i cvijeće te boje, u narodu simbolizira ljubomoru i zavist pa je u navedene svrhe ne bi trebalo koristiti, osim u manjim količinama s drugim cvijećem.

U zemljama Latinske Amerike bijeli ljiljan i bijela krizantema se ne koriste za ukrašavanje stolova, a u Venecueli u te svrhe nije preporučljivo koristiti neven.

U centralno afričkim državama krizantema ima istu simboliku kao u većini europskih zemalja, dok druge zemlje toga kontinenta cvijeće bilo koje vrste i boje normalno koriste.

U Kini se za ukrašavanje stolova u restauracijama i njihovih prostora ne koriste cvijeće bijele boje, jer ono podsjeća na tugu i žalost za pokojnicima, tako se može pojaviti u manjim količinama u kombinaciji s drugim cvijećem.

U Indoneziji borovo drvo i njegove grane predstavljaju znamenje kršćanstva, pa ga nije preporučljivo unašati u ugostiteljske objekte gdje zalaze i Indonežani drugih vjera.

U Koreji se žuta krizantema i bijelo cvijeće koristi samo prilikom žalovanja, sahrana.

U Turskoj, prilikom ukrašavanja stolova u restauracijama, ne koriste se keramičke figure u obliku sove ili njenog nacrtanog lika, jer sova je pojam s predznakom tuge i žalosti.

7.7. Njegovanje cvjetnih aranžmana*)

U interesu je svakom ugostiteljskom objektu da se vijek svakog cvijeta produži najduže što se može, pa makar i za jedan dan, jer se to i financijski isplati.

To ćemo najlakše postići:

- ako se cvjetnom aranžmanu mijenja voda svaki dan i posuda u kojoj cvijeće stoji iznutra opere,
- ako se u vodu stavi kemijsko sredstvo koje sprečava trulenje stapke,
- ako se u vremenu, kada aranžman ne treba stajati na stolu, stoji u nekoj hladnoj prostoriji, ali ne u hladnjaku,
- ako se u vodu stave kemijska sredstva koja hrane cvijet,
- ako se cvjetni aranžman ne izlaže direktno suncu, drugom izvoru topline ili ne stavi na propuh jer oni pospješuju isparavanje vode iz biljke, a što njoj skraćuje vijek trajanja.

---

*) Onima koji žele temeljitije savladati ukrašavanje stolova cvijećem preporučam knjige:
Newdick, J.: Aranžiranje cvijeća, Leo commerc, Rijeka, 1997.
Lepore, F. - Carpanelli, A.: Ukrašavanje cvijećem, Most, Zagreb, 1997.

Kad se cvjetne stapke trebaju podrezati, aranžman se rastavlja, truli dio se odreže u dužini od 2 do 3 cm i potom se ponovno slaže u prvobitni oblik ili se preradi u neku drugu kombinaciju. Ne preporuča se miješati korišteno i svježe cvijeće, jer se svježem cvijeću time skraćuje vijek trajanja.

Cvijeće svakog aranžmana za određeno vrijeme ocvate. Prođe mu vijek trajanja i ono se počne osipati, vene. To je proces starenja koji je nezaustavljiv i takvo cvijeće treba baciti i zamijeniti svježim.

Suho ili umjetno cvijeće, ma kako lijepo izgledalo, ne treba koristiti za stolne aranžmane.

Provjerite svoje znanje

1. *Zašto se stolovi u restauracijama ukrašavaju cvijećem?*
2. *Što nam kaže govor boja?*
3. *Što nam kaže govor cvijeća?*
4. *Što sve mogu biti ukrasi na svečanom stolu?*
5. *Koliko tipova stolnih cvjetnih aranžmana poznajete?*
6. *Čime se ukrašavaju stolovi za koju prigodu?*
7. *Kako se može produžiti vijek cvjetnog aranžmana?*

8. PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA IZVAN UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

Živimo u vremenu kada se ugostiteljske usluge - hrana, piće i napici - traže i izvan ugostiteljskog objekta. Taj način pružanja ugostiteljskih usluga potječe iz SAD, gdje je poznat pod nazivom "outside catering" (čit. autsaid ketering)*) odnosno vanjsko ugostiteljstvo, a obuhvaća sve vrste ugostiteljskih usluga, pa i najsvečanija primanja.

Privatne osobe, vlasnici velikih stanova, kuća, vrtova i športskih terena sve češće traže organiziranje i pružanje različitih ugostiteljskih usluga za svoje goste u vlastitim prostorima. Povod tome su vjenčanja, zaruke, obiteljske godišnjice, rođendani, vjerski blagdani i sl., jer privatni prostori omogućuju zatvoren krug gostiju, najrazličitije vrste zabave, intimnosti u društvu prijatelja i neograničeno vrijeme trajanja. Dakako, posrijedi je i pitanje prestiža, a isključen je javni publicitet.

Ustanove i tvornice za svoje djelatnike naručuju od ugostitelja različite ugostiteljske usluge, koje se, zbog zauzetosti poslom, poslužuju u prostorijama naručitelja. Povod je najčešće godišnjica osnutka poduzeća, ustanove, radni uspjesi, otvorenje novog odjela u poduzeću, odlazak starog ili dolazak novog vlasnika i sl. Pritom se želi izgubiti što manje radnog vremena, ali ujedno doživjeti autentičan ambijent.

Tri su varijante pružanja ugostiteljskih usluga izvan ugostiteljskog objekta:

U prvoj varijanti naručitelj samo unajmljuje stručno osoblje koje će sve stručno pripremiti, organizirati, poslužiti i pospremiti, jer naručitelj ima sve što je potrebno za tu priliku: prostor, inventar, hranu, piće, napitke.

---

*) Engl. catering - opskrbljivač hranom.

U drugoj varijanti naručitelj za svoje potrebe naručuje od ugostitelja samo da pripremi jela, pića i napitke, a sve ostalo organizira sa svojim ljudima u svom prostoru.

Treća varijanta se najviše koristi, a sastoji se u tome da naručitelj od ugostitelja traži cjelovitu uslugu (osim prostora), dakle uslugu hrane, pića, napitaka, osoblja, inventara, organizacije posluživanja i pospremanja.

Da bi ugostiteljske kuće mogle obavljati takve poslove, trebaju za to raspolagati s dovoljno stručnih ljudi, inventarom, kuhinjskim kapacitetom i prijevoznim sredstvima tako da aktivnost ne bi štetila normalnom poslovanju ugostiteljskog objekta.

U svijetu, pa i u nas, registrirana su posebna ugostiteljska poduzeća koja se bave samo tom vrstom djelatnosti. Ona nemaju svoju ugostiteljsku ni cjelokupnu radnu snagu, ali na različite načine nabavljaju sve što im je potrebno kako bi uspješno obavila preuzeti posao.

- Stručno osoblje osiguravaju tako da surađuju s ugostiteljima koji su voljni raditi u vrijeme svojih godišnjih odmora, slobodnih dana ili su u mirovini.
- Inventar posuđuju u sezonskim poslovnim jedinicama.
- Hranu naručuju u raznim restauracijama i kuhinjama, ovisno o ugovorenoj vrsti, kakvoći i cijeni usluga, a kao svoju prodaju je naručitelju.
- Kolače naručuju u slastičarnicama, hotelima, kavanama, tvornicama kolača i u trgovinama.
- Piće kupuju u trgovinama, podrumima i tvornicama pića.
- Napitke pripremaju na mjestu događaja ili ih donose sa sobom, itd.

U praksi su poznati:

Obiteljski katering - pruža prigodne obroke u obiteljima povodom: rođendana, vjenčanja, godišnjice braka i dr.

Zrakoplovni (zračni) ketering - opskrbljuje zrakoplove potrebnim jelima i pićima.

Poslovni (tvornički, uredski) ketering - priprema i doprema dogovorenu hranu i piće za tvorničke i uredske zaposlenike.

Brodski ketering - snabdijeva hranom i pićem brodove, jahte i sl.

Izletnički ketering - prodaje ljudima prilikom odlaska na izlet, piknik kompletne obroke odabrane hrane i pića.

Te tvrtke trebaju biti registrirane i moraju imati sjedište koje raspolaže telefonskim brojevima. Mogu posjedovati vlastiti inventar za pružanje usluga (ako ga ne mogu posuditi), odnosno trebaju same ustanoviti što im se više isplati u određenoj fazi poslovanja. Također posjeduju automobile za prijevoz inventara, usluga i djelatnika.

Prodaja usluga obavlja se na dva načina: putem različitih vrsta propagande ili putem komercijalista koji obilaze veća poduzeća i ustanove te nude svoje usluge.

Svojstvo ovog načina pružanja ugostiteljskih usluga izvan ugostiteljskog objekta može se međusobno bitno razlikovati, što ovisi o udaljenosti mjesta priređivanja, veličini i pogodnosti prostora, vrsti, kakvoći i cijeni usluge, broju gostiju, načinu pružanja usluga, trajanju aranžmana, ambijentu i drukčijim uvjetima rada, itd.

To je težak i odgovoran posao koji uspješno mogu obavljati stručni djelatnici, dobri organizatori i prodavatelji ugostiteljskih usluga.

Da bi se preuzeti posao pružanja ugostiteljskih usluga izvan ugostiteljskog objekta uspješno obavio, preporuča se ranije napisati podsjetnik u kojemu će biti približno sve što je potrebno obaviti, koju vrstu usluga treba pružiti i kojim redom to treba činiti.

9. POSLUŽIVANJE HRANE I PIĆA U PRIJEVOZNIM SREDSTVIMA

9.1. Posluživanje hrane i pića na putničkom brodu

S ugostiteljskog stanovišta putnički su brodovi ploveći ugostiteljski objekti koji nastoje svojim putnicima (turistima) pružiti maksimalno kvalitetne usluge: smještaj, prehranu, piće, napitke, odmor, zabavu, rekreaciju i sl.

Vrsta i kvaliteta ovih usluga mnogo ovisi o klasi (kategoriji) broda, da li je namijenjen za prometovanje putnika od luke do luke, gdje je glavna usluga prijevoz ili se koriste u turističke svrhe, za tzv. kružna putovanja kada se pružaju usluge kompletnog pansiona, kao i navedene dodatne usluge.

Prostorije za smještaj gostiju na brodu zovu se kabine. One se prema udobnosti (komforu) zajedno s ostalim potrebnim prostorijama svrstavaju u I., II. i III. klasu.

Svaka klasa ima svoje restauracije i druge ugostiteljske sadržaje svrsishodno uređene, opremljene i na odgovarajućoj razini.

Na našim putničkim brodovima postoje razlike samo u klasama kabina, dok svi putnici koriste iste ugostiteljske sadržaje.

Kvaliteta ugostiteljskih usluga na brodu može biti ravna onoj koju pružaju hoteli sa 4 i 5 zvjezdica.

Od ugostiteljskih jedinica na brodu mogu biti sve vrste koje se susreću na kopnu, ali najčešće su slijedeće:

Odjel:	**Odjel:**	**Odjel:**	**Odjel:**	**Odjel:**	**Odjel:**	**Odjel:**
Kabine	Kuhinja	Blagavaonica	Kavana	Pivnica	Snack-bar	Noćni bar

Ugostiteljstvom na brodu rukovodi komesarijat na čelu s I. i II. komesarom.

Od izvršnog osoblja mogu biti uposleni:

Kuhinjski odjel: voditelj kuhinje
- I. kuhar
- II. kuhar

Poslužni odjel: voditelj posluživanja
- Voditelj kavane
- Voditelj pivnice

I. pekar
II. pekar
I. slastičar
II. slastičar
Učenici

Voditelj snack-bara
Voditelj noćnog bara
Konobar I.*)
Konobar II.
Konobar za piće
Mladić kabinist (kabina)
Učenici

Stručni poslovi koje poslužno osoblje obavlja na brodu ne razlikuje se od istih poslova u ugostiteljskom objektu na kopnu, osim što su na brodu teži uvjeti rada. Pored toga ugostitelji imaju i druge obveze, a to su: doček i smještaj putnika (turista) na brodu, kontrola putničkih isprava, pospremanje putničkih kabina, održavanja higijene u prostorijama na brodu, dužnost u slučaju prisilnog napuštanja broda, ispraćaj gostiju poslije završenog putovanja i dr.

Za razliku od ostalih članova posada broda, ugostitelji se na brodu nazivaju bijelim osobljem. Njima rukovodi komesar koji se na stranim brodovima naziva intendant ili superintendant. Njegove su dužnosti slične onima koje ima direktor hotela.

Broj i struktura ugostitelja na brodu ovisi o veličini broda, njegovoj klasi (opremljenost, komfor i sl.).

Iz nabrojenih zanimanja vidimo da su identična onima u ugostiteljskim objektima na kopnu.

Na brodu postoji jedno zanimanje kojega nema na kopnu, a to je mladić kabinist (mladić od kamare) kojemu je obaveza da najprije časnicima i gostima pospremi kabine, a potom pomaže konobarima u njihovom poslu.

Osobitost rada na brodu

Rad na brodu nije lak: prostori su skučeni, promet gostiju u prostorijama velik, pod nogama se uvijek više ili manje ljulja, a za vrijeme oluje na brodu je pravo opsadno stanje. Ipak, rad na brodu privlači mlade ugostitelje.

Inventar koji se koristi za pripremanje i posluživanje usluge treba biti od prvorazrednog materijala. Neki brodovi u blagovaonicama I. klase koriste samo posrebreni pribor za jelo, kristalne čaše i najbolji tekstil. Zbog ljuljanja

*) U inozemstvu je običaj da se poslužno osoblje na prijevoznim sredstvima naziva: muškarce - stjuard (engl. steward), a žene - stjuardese (engl. stewardesses).

na brodu stolovi i ostali dijelovi krupne opreme pričvršćeni su za pod ili zid.

Čaše i tanjuri spremaju se u posebne pretince da se ne bi uslijed ljuljanja broda razbili. Čaše imaju deblje dno da bi bile stabilnije na stolu.

Sustav posluživanja hrane u načelu je table d'hôte - za manjim stolovima, za 2,4 do 6 osoba, ali može biti i à la carte. Načini posluživanja hrane i pića - tehnika rada - isti su kao i u kopnenim restauracijama više razine.

Poznato je da se na putničkim brodovima uvijek poslužuju kvalitetni i obilni obroci. Na brodu, za turističkog putovanja, pazi se na različite prigodne događaje u vezi s turistima: rođendani, razne godišnjice, nacionalni i vjerski praznici itd. U tim prilikama, u čast pojedinaca ili skupina putnika-turista, priređuju se različiti svečani prigodni obroci.

Na našim putničkim brodovima koji organiziraju kružna putovanja po Mediteranu i Karipskim morem organiziraju se i svečane večere:

Večeru dobrodošlice	(Welcome dinner)
Dalmatinsku večeru	(Dalmatian dinner)
Kapetanovu večeru	(Captain's dinner)

Osim ovoga priređuju se i različite druge zabave tijekom dana koje vode animatori:*) biranje najljepše putnice, najljepšeg putnika, najljepši plesni par, proslavljaju se rođendani putnika, organiziraju se i različite društvene igre i sl. Sve se čini kako bi gostima-putnicima na brodu bilo što zabavnije, interesantnije.

9.2. Posluživanje hrane i pića u vagon restauraciji

Vagon-restauracija u nas poznata i pod nazivom "kola za ručanje". Ona je sastavni dio kompozicije putničkog vlaka a smještena je u sredini kompozicije.

Vagon-restauracija se sastoji od minijaturne kuhinje, male točionice i blagovaonice od 42 do 58 mjesta za stolovima, što je sve smješteno u jednom vagonu veličine oko $80m^2$.

Od zaposlenika u vagon-restauraciji mogu biti zaposleni

u blagovaonici:

1. voditelj restauracije, koji je istovremeno i glavni konobar,
2. točioničar i pomoćnik glavnog konobara,

*) Animatori su stručne osobe koje na brodu (u hotelu) nastoje zabaviti goste u njihovom slobodnom vremenu, ako to žele, raznim društvenim igrama u koje ih uključuju.

u kuhinji:

1. voditelj kuhinje koji je istovremeno i kuhar
2. pomoćni kuhar.

Ponuda hrane i pića. Izbor jela je skroman jer je i prostor namijenjen kuhinji malen. Za zajutrak se nudi kompletni zajutrak obogaćen nekim jelom od jaja i kuhanim kobasicama. Za ručak i večeru pretežno se nude gotova jela. Najčešće su to jela iz konzervi i gotova zamrznuta jela koja je potrebno samo zagrijati, a poslužuju se kao samostalna jela ili u sastavu menija.

U nekim vagon-restauracijama može se dobiti i manji izbor jela po narudžbi (à la carte).

Od usluga pića i napitaka prodaju se najpoznatija alkoholna i bezalkoholna pića i napici.

Nekoliko sati prije ručka i večere kroz putničke vagone prolazi konobar i upoznaje putnike s uslugama koje se nude u restauraciji (usmeno ili cjenikom usluga koje ostavlja u odjeljcima). Putnicima, koji žele ručati ili večerati, konobar izdaje bon s naznakom broja stola, vrstom usluga i vremenom dolaska u blagovaonicu. Naručenu uslugu gost odmah plaća. O broju prodanih ručaka, večera ili pojedinih jela konobar obavještava voditelja kuhinje da zna izvršiti potrebne pripreme.

Način posluživanja. Putnike-goste u blagovaonici dočekuje voditelj restauracije koji ih smješta za stolove i prima narudžbe, odnosno prodaje usluge. Posluživanje se obavlja na poznate nam restauracijske načine, s nastojanjem primjene odgovarajućeg načina u takvim uvjetima.

Ako je u vrijeme obroka najavljen veći broj gostiju nego je mjesta u blagovaonici, tada se vrijeme ranije pristiglih gostiju ograničava u zadržavanju i kad završe s blagovanjem svojih jela, zamoli ih se da napuste svoja mjesta, kako bi na red mogli doći drugi gosti.

U vlakovima koji voze u pravcu turističkih mjesta, ove restauracije često koriste turisti, individualci ili skupine samoinicijativno ili na temelju predbilježbe neke turističke agencije, za jedan ili više obroka dnevno.

Ambulantna prodaja. Ambulantnu prodaju ugostiteljskih zapakiranih (konfekcioniranih) usluga, osim alkoholnih pića, moguće je organizirati u svim vrstama putničkih vlakova, a ostvaruje ju konobar vozeći na odgovarajućim kolicima razne napitke, sendviče, slatkiše.

Na kraćim relacijama vagon-restauraciju najčešće zamjenjuje buffet smješten u vagonu, u kojemu se putnicima nude pića, napici, sokovi, a od hrane sendviči, kuhane kobasice, kolači, što se blaguje stojeći.

U inozemstvu u vlakovima na dugim relacijama postoje i samoposlužne i automat-restauracije.

9.3. Posluživanje hrane i pića u putničkom zrakoplovu

Zrakoplovi postaju sve važnija prometna sredstva za prijevoz putnika na najdužim relacijama. Putujući zrakoplovom putnici dobivaju i potrebnu prehranu.

U velikim zrakoplovima prostor za putnike podijeljen je u dva dijela. Prednji dio zrakoplova namijenjen je poslovnim ljudima i drugim važnim putnicima i naziva se **prva klasa** (engl. first-class). Taj je prostor luksuzno opremljen i komotan za putovanje. Drugi, veći dio zrakoplova namijenjen je širokom krugu putnika nazvan je **drugom ekonomskom** ili **turističkom klasom** (engl. second-class). Karta za ovu klasu je jeftinija nego za prvu, sjedala su manje udobna, a hrana, pića i napici su nešto slabije kvalitete i količine nego u prvoj klasi.

Osim prostora za putnike u zrakoplovu postoje i prostori s odgovarajućom opremom gdje se odlaže i čuva zapremljena hrana do posluživanja, to su tzv. hladni i topli boksovi za hranu.

Kupnjom karte za zrakoplov putnik je stekao pravo i na odgovarajući obrok u njemu.

Priprema hrane

Hrana za putnike zrakolova priprema se u svojevrsnoj "tvornici hrane" koja je smještena na području zrakoplovne luke i posluje u sastavu jedinice tzv. matičnog (ili baznog) kateringa, koji osim hranom zrakoplove snabdijeva i pićima, napicima, higijenskim potrepštinama, inventarom za posluživanje i dr.

Hrana i ostalo priprema se na temelju ranije sklopljenog ugovora između matičnog keteringa i zrakoplovnog prijevoznika čiji zrakoplovi slijeću u tu zračnu luku i te usluge žele, kao što su: Croatia Airlines, Lufthansa, Pan-Am, Swisair, SAS, Quantas, Air France i dr.

Hrana i sve ostalo za svakog naručitelja priprema se po standardima koje on zahtijeva.

U ugovoru su utvrđeni različiti meniji za putnike prve i druge klase kao i za posadu zrakoplova. Točno se zna za svako pojedino jelo, odnosno meni, vrste namirnica, njihova kvaliteta i količina od kojih moraju biti pripremljena i kako moraju izgledati, u kojoj posudi ili ambalaži jelo ili meni treba biti zapakiran i poslužen.

Zrakoplovne su tvrtke ustanovile da je hrana, koju pružaju u zrakoplovu, važan čimbenik prilikom odlučivanja putnika čijim će zrakoplovom putovati, pa se putnicima maksimalno ugađa, da ih se pridobije u što većem broju da koriste njihove zrakoplove. Tako se u zrakoplovu nudi hrana za djecu, starije osobe, vegetarijance, dijetalce, VIP goste, kao i za putnike koji poštivaju vjerske običaje vezane za prehranu i sl.

Vrste obroka

Vrste i broj obroka koji se poslužuju u zrakoplovu najviše ovise o dužini relacije na kojoj putnik putuje, o važnosti relacije i mogućnostima zrakoplovne tvrtke.

Putnici čije putovanje traje sat vremena, dobivaju sok ili kavu, sendvič ili kolač. Na nešto dužoj relaciji putnici se poslužuju nekim hladnim ili toplim jelom.

Putnici na dugim (interkontinentalnim) letovima dužim od 12 sati putovanja poslužuju se zajutarkom, doručkom, užinom i večerom, sukladno standardima koji vrijede u kojoj zrakoplovnoj tvrtki.

Jela za ove potrebe pripremaju se od lako probavljivih namirnica, da probavni sustav ne stvara poteškoće tijekom putovanja.

Posebne vrste obroka

U zrakoplovu se nude i posebne vrste obroka namijenjene putnicima s posebnim zahtjevima iz navedenih razloga.

Vegetarijanski obrok namijenjen je vegetarijancima i sastoji se od povrća, voća i mliječnih proizvoda.

Dijetalni obrok koriste putnici koji ne smiju iz zdravstvenih razloga jesti normalnu hranu, već onu koju im određuje liječnik.

Muslimanski obrok priprema se muslimanskim vjernicima i on ne sadržava svinjsko meso ili prerađevine od svinjetine.

Židovski (košer) obrok namijenjen je ortodoksnim Židovima koji iz vjerskih razloga ne jedu određenu hranu. Ovi se obroci pakuju u posebnu ambalažu koja se zapečaćena poslužuje putnicima uz određenu molitvu napisanu na posebnoj kartici na jidiš jeziku.

Hinduski obrok (Indija) ne smije sadržavati jelo od goveđeg mesa ili prerađevine od govedine.

Obrok za vrlo važne osobe (VIP - Very important person) sastoji se od biranih jela koja po svome sadržaju i načinu posluživanja trebaju izgledati kao da se blaguju u restauraciji s više zvjezdica.



MENU

SYDNEY TO SINGAPORE

DINNER

GOOSE LIVER MILLE FEUILLE
FILLET STEAK with CHILLI SAUCE
or
PAN FRIED PERCH with MORNAY SAUCE
BREAD and APPLE PUDDING with BUTTER SCOTCH SAUCE
CHEESE and CRACKERS
COFFEE TEA

REFRESHMENT

APPLE JUICE
FRESH FRUIT SALAD
POTATO BREAD and CORNED BEEF with MUSTARD PICKLE
COFFEE TEA

SINGAPORE TO BANGKOK

LIGHT MEAL

PAPAYA and POMELO
TURKEY and ASPARAGUS on RYE
CHOCOLATE GATEAU
COFFEE TEA

BANGKOK TO ROME

SUPPER

CITRUS FRUIT COCKTAIL
SZECHUAN CHICKEN
Stir fried chicken with chilli and fivespice
or
POACHED PLAKAPONG with GINGER
Local red Snapper
BERRY CRUMBLE TARTLET
COFFEE TEA

BREAKFAST

TROPICAL FRUIT
YOGHURT
CHEESE OMELETTE
JAM
COFFEE TEA

Please accept our apology if your choice is not available.
Y5—FCO.103

Sve vrste posebnih i ostalih obroka koji odudaraju od standardnih, moguće je dobiti u zrakoplovu samo ako se za njima izrazi želja prilikom preuzimanja putne karte i da to bude najkasnije 36 sati prije putovanja, jer svaki zračni ketering ne priprema sve vrste obroka, već se oni naručuju od specijaliziranih keteringa iz određene zemlje, gdje su oni normalna ponuda, ili iz određenih restauracija koje su poznate po vrstama jela koje se traže.

Obroci namijenjeni posadi zrakoplova bogatiji su po volumenu i džulima za oko 50% od onih za putnike. Uz ove obroke ne konzumiraju se alkoholna pića već mlijeko, mliječni napici kao što su kava, kakao, čokolada i sl. ili voćni sokovi. Glavni pilot i njegov zamjenik, dok su na dužnosti u zrakoplovu, ne smiju jesti istu vrstu hrane zbog mogućnosti trovanja i opasnosti u kojoj se može naći zrakoplov s putnicima.

Posluživanje hrane, pića i napitaka u zrakoplovu

Osoblje zaduženo za pružanje prehrambenih usluga u zrakoplovu su:

1. glavna domaćica (glavna stjuardesa)
2. domaćica i domaćini (stjuardese i stjuardi)*)

To su mlađe osobe koje su završile tečaj posluživanja navedenih usluga u zrakoplovu.

U vezi s time dužnosti su im:

- zaprimiti dostavljena jela, pića i napitke od catering servisa,
- jela pravilno složiti u odgovarajuće boksove,
- dočekati i smjestiti putnike na njihova mjesta,
- postaviti postave na stolove u prvoj klasi
- poslužiti usluge u prvoj klasi,
- prema potrebi pripremiti hranu za bebe, skuhati čaj, kavu i sl.
- poslužiti putnike u 2. klasi pripadajućim uslugama, hranom, pićem...
- znati preporučiti i poslužiti odgovarajuća pića uz jela,
- pospremiti korišteni inventar nakon jela i sl.

Osim navedenih obaveza domaćice i domaćini u zrakoplovu imaju i drugih obaveza vezanih za vođenje brige o putnicima.

---

*) Ostali djelatnici, koji sačinjavaju posadu zrakoplova, mogu biti: kapetan zrakoplova koji je i glavni navigator, kopilot zrakoplova koji je i pomoćni navigator, dva mehaničara. Brojnost posade zrakoplova ovisi o njegovoj veličini i broju putnika.

Posluživanje u zrakoplovu

U prvoj klasi u zrakoplovu hranu, pića i napitke nastoji se poslužiti na isti način kako se to radi u boljim restauracijama s više zviezdica.*)

Usluge se poslužuju na manjim i nižim stolovima za kojima sjede putnici tijekom putovanja. Na stolove se stave najprije stolnjaci ili setovi, potom postavi (couverti), zatim slijedi posluživanje najprije aperitiva, a potom jela. U nekim se zrakoplovima postava donosi zajedno s prvim jelom.

Hladna jela se nalaze u metalnim pliticama ili zdjelicama prekrivena prozirnim najlonom. Posude s hranom se stavljaju na poslužavnik, skida se najlon s posuda i uz ostali potreban inventar jela se kolicima dovoze do gostiju, skidaju s poslužavnika i stavljaju pred goste-putnike.

Topla jela su stavljena u metalne posude i prije posluživanja se zagrijavaju u posebnim pećnicama, zatim se stavljaju na poslužavnike te na kolica, kojima se dovoze do putnika ispred kojih se stavlja svako jelo zasebno na stol putnika.

Prije nego se posluži prvo jelo, daje se aperitiv, ostala pića se daju pošto su poslužena druga jela i na koncu dižestiv.

U drugoj klasi se posluživanje jela vrši na drugačiji način. Svako jelo se nalazi u zasebnoj zdjelici od plastike koja se stavlja na svojevrsni poslužavnik i na kojemu svaka zdjelica s jelom ima svoje mjesto, uz što se nalazi i plastični pribor za jelo: vilica, nož i mala žlica. Poslužavnik se poklapa posebnim poklopcem i stavlja na kolica koja domaćica ili domaćin vozi između redova putnika i svakome uručuje njegov obrok pošto je skinula s njega poklopac.

Putnik iz stražnjeg dijela sjedala putnika ispred sebe izvlači plohu na koju stavlja poslužavnik-kutiju sa svojom hranom.

Gotovo sav inventar, koji se koristi prilikom posluživanja obroka, namijenjen je jednokratnoj upotrebi, nakon koje se baca. Prije jela putnicima se nude aperitivi, uz jelo vino, pivo ili sok, nakon jela dižestiv.

---

*) U većim zrakoplovima postoji po nekoliko desetina kompleta prvorazrednog inventara koji omogućava prvorazrednu uslugu hrane i pića.

Provjerite svoje znanje

1. *Što se podrazumijeva pod keteringom?*
2. *Koliko vrsta keteringa poznajemo?*
3. *Gdje pružaju usluge keteringa?*
4. *Koje se ugostiteljske usluge mogu pružiti na putničkom brodu?*
5. *Kakvi su uvjeti rada za konobare i kuhare u vagon restauraciji?*
6. *Koje se ugostiteljske usluge mogu pružati u vagon restauraciji?*
7. *Što se podrazumijeva pod zračnim keteringom?*
8. *Kako se poslužuje hrana u putničkom zrakoplovu?*

10. DIPLOMATSKI PRIJEMI

Diplomatski prijem podrazumijeva svečanost koju najčešće organizira veleposlanstvo neke zemlje za svoje goste-uzvanike koji su iz redova diplomatskih djelatnika drugih zemalja, uglednih političara, gospodarstvenika, znanstvenika, umjetnika i sl., iz zemlje boravka.

Diplomatski prijem se može organizirati u više oblika o čemu odlučuje domaćin, organizator, pozivatelj na prijem, na svečanost, koja se održava po određenim pravilima, a čiji temelj čini diplomatski protokol.*)

Diplomatski prijemi postali su neizbježan način druženja članova diplomatskog zbora iz raznih razloga. Najčešće su to prijemi povodom proslave nacionalnog praznika, posjet državnog poglavara, predsjednika vlade, raznih ministara, raznih državnih delegacija jedne zemlje drugoj, domaćinu. Na diplomatski prijem može se pozvati cijeli diplomatski zbor u jednoj zemlji ili samo neki od njih. Diplomatski prijemi mogu se održavati u zgradi veleposlanstva ili u nekom drugom od vodećih ugostiteljskih objekata, čijem ugledu ovakvi prijemi znatno pridonose.

Diplomati su osobe koje zastupaju interese svoje zemlje u inozemstvu, u različitim međunarodnim poslovima koji se obavljaju po određenim načelima, pravilima, koja se nazivaju diplomatski protokol.

Diplomati nisu svi zaposlenici u diplomatskoj službi, već samo određene osobe na istaknutim mjestima koje se međusobno razlikuju po važnosti, prema redu prvenstva.

Osobe s pravom na naziv diplomate svrstane su u tri kategorije, prema važnosti u veleposlanstvu:

1. veleposlanik ili nuncije
2. izvanredni poslanik, opunomoćeni ministar ili internuncije

---

*) Temelji suvremenog diplomatskog protokola dogovoreni su 1815. godine na Bečkom i 1818. godine na Achenskom kongresu, da bi se 1961. godine u Beču novim međunarodnim ugovorom odredila pravila ponašanja u međusobnim odnosima zaposlenih u diplomaciji.

3. nositelji poslova:

a) stalni otpravnik poslova, b) privremeni otpravnik poslova, c) ministar savjetnik, d) savjetnik, e) prvi tajnik, f) drugi tajnik, g) treći tajnik, h) ataše za kulturu, gospodarstvo, vojna pitanja, trgovinu i sl.

U diplomatsko osoblje ubraja se i rukovoditelj istaknutih međunarodnih organizacija, kao što su Ujedinjeni narodi, Europska unija, NATO savez i razne druge međunarodne organizacije.

Strani diplomati u jednoj državi uglavnom su smješteni u glavnom gradu te države. Oni imaju svoju udrugu u koju spadaju svi diplomati i njihove supruge, odnosno supruzi, neudane kćeri i maloljetni sinovi, a naziva ih se **diplomatski zbor,** na čijem se čelu nalazi doajen (franc. doyen). To je diplomat najviši po rangu i trajanju službe u dotičnoj zemlji, što se računa od predaje vjerodajnice.

10.1. Vrste diplomatskih prijema

Veliki prijem u obliku banketa. Kod ovog prijema gosti su vezani za jedno mjesto i mogu komunicirati samo s najbližim susjednim stolom, a od usluga mogu dobiti samo ono što im je određeno menijem. Vrijedi sve ono što smo rekli o banketu kao svečanom prijemu.

Veliki prijem u obliku hladnog-buffeta. Za razliku od banketnog tipa prijema ovdje gosti ne sjede, već jela blaguju stojeći, imaju širok izbor hladnih jela i sami se poslužuju. Jela trebaju biti tako pripremljena da gost prilikom jela ne treba koristiti nož, već samo vilicu. Kod ovog prijema gosti su pokretljiviji i time im je pružena bolja mogućnost kontakata tijekom blagovanja nego kod banketa. Poteškoća oko utvrđivanja prava prvenstva nema, jer se gosti kreću prema vlastitom nahođenju i biraju si društvo.

Kad je riječ o veličini potrebnog prostora za koji prijem, može se reći da u dvorani koja može primiti npr. 100 gostiju s banketnom uslugom, moguće je poslužiti 130 do 150 gostiju koji će se sami poslužiti s buffet-stola i blagovati stojeći. Vrijedi sve ono što smo rekli za svečani hladni buffet.

Mali prijemi u obliku cocktail party i reception party

Cocktail party se može organizirati i bez nekog posebnog razloga, što se čini uglavnom prije ručka i prije večere, kojom se prilikom uzvanike časti pićima i svega s nekoliko zalogaja hrane, slanim štapićima, prženim bademima, po koji kanape sendvič i sl.

Reception party (čit. risepšn) je vrsta prijema koji je sličan cocktail partyji, ali nudi bogatiji izbor hrane i pića. Ovaj domjenak se priređuje u čast nečijeg dolaska, nečije posjete i za uži je krug uzvanika.

Mali prijem u obliku radnog zajutarka, ručka i večere. Ovo je vrsta diplomatskog radnog prijema koji se organizira povodom dolaska neke delegacije koja treba u kratkom vremenu obaviti neki posao, potpisati ugovor, održati razgovor s predstavnicima raznih poduzeća, gospodarstvenicima i sl.

Da bi se posao što prije obavio, koristi se i vrijeme obroka za razgovore. U jutarnjim satima to je službeni radni zajutrak s pjenušcem (njem. Sektfrühstück), a tijekom dana to mogu biti svečani službeni ručak ili večera.

Mali prijem u obliku radnog doručka. Ovaj službeni doručak (njem. Imbiss), na kojemu se nudi manji izbor biranih jela, najčešće se priređuje u stankama (pauzama) raznih konferencija, zasjedanja, službenih razgovora ili po njihovom završetku.

Prijem u obliku vrtne zabave (Garden party). Vrtna zabava se održava u poslijepodnevnim satima u vrtu ili sličnim mjestima pod vedrim nebom. Može se organizirati tako da gosti budu posluženi sjedeći za stolovima ili da se sami poslužuju s buffet-stola i da hranu blaguju stojeći.

U ovakvim prilikama je običaj da goste zabavlja neki glazbeni sastav i da se izvode različiti zabavni programi.

Prijem u obliku plesa za diplomatski zbor. U nekim državama se organiziraju plesovi za članove diplomatskog zbora. Ovi plesovi organiziraju se u večernjim satima, iza večere, s tim da ako traje do iza ponoći, oko 24 sata se uzvanicima nudi nekoliko izabranih toplih i hladnih jela na buffet-stolovima s kojih se sami poslužuju.

Prijem u obliku lovačkog ručka ili večere. Domaćin, predsjednik države, vlade ili ministar vanjskih poslova organizira lov na divljač, na koji se pozivaju diplomati. Oni se odvoze do lovišta, gdje lov traje pola i cijeli dan. Potom se učesnici lova pozivaju na lovački ručak ili večeru. Meni za obrok sastoji se od mesa razne divljači koja je u pravilu ranije ulovljena, jer neka mesa moraju proći vrijeme sazrijevanja. Obrok se konzumira na području lovišta a prostorija mora biti uređena u lovačkom ambijentu.

Tijekom lova, kao i za stolom u vrijeme blagovanja, mogu se voditi službeni razgovori među diplomatima.

Prijem u obliku poziva na čaj. Ovaj prijem se održava u vremenu od 16 do 17,30 sati i na njega se poziva uži krug žena iz diplomatskog zbora. Od ugostiteljske ponude poslužuje se: čaj, kava, kakao, čokolada, hladni naresci, kolači, keksi, sokovi, uz animir glazbu s glasovira.

Kod svih nabrojenih prijema važno se je pridržavati u svim prilikama prava prvenstva (preseansa).

Vrijeme prijema

Diplomatski prijemi mogu se priređivati tijekom cijelog dana. Od 8 do 10 sati organizira se poslovni (radni) zajutrak, doručak s jednostavnim izborom hrane bezalkoholnih pića. Između 11 i 14 te 18 i 20 sati poziva se na cocktail party ili reception party.

Poziv na prijem izvan toga vremena podrazumijeva potpun obrok, ako nije posebno naglašeno (poziv na čaj, igre kartama i sl.).

Svi prijemi, ako nije drugačije rečeno na pozivu ili usmeno, traju oko 2 sata.

10.2. Diplomatski protokol

Diplomatski protokol sačinjava niz načela i pravila koja se odnose na kontaktiranje s međunarodnom zajednicom, a dužni su ih se pridržavati svi, od poglavara države, predsjednika vlade, ministra vanjskih poslova, diplomata do običnih zaposlenika neke zemlje.

Ova pravila su međunarodna tvorevina prihvaćena od svih zemalja i obavezna su za sve države. Ona čine osnovu diplomatskih protokola svih zemalja svijeta.

Diplomatski protokol obuhvaća područja: diplomatski red prvenstva (preseans)[*)], diplomatsku korespodenciju, pravila prilikom posjeta pojedinih vrhovnika, postupanje s državnom zastavom, organizacija i oblik diplomatskih prijema, ceremonije prilikom prijema pojedine ličnosti i dr.

Prema načelima diplomatskog protokola sve nezavisne države, bez obzira na njihovu veličinu, broj stanovnika ili ekonomsku moć sa stanovišta ovog protokola su ravnopravne u međunarodnom prometu.

[*)] Preseans, franc. préséance - raspored uzvanika prema pravu prvenstva.

10. 3. Raspored prema pravu prvenstva

Diplomati razvrstani u tri skupine dobra su osnova za njihovo razvrstavanje prema pravu prvenstva (preseansu). Razvrstavanje uzvanika-diplomata prema pravu prvenstva najčešće dolazi do izražaja na raznim diplomatskim prijemima u ugostiteljskom objektu, u kazalištu, na koncertu, na raznim konferencijama.

Na diplomatske prijeme, osim diplomata, pozivaju se često i ugledni pojedinci kao što su: političari, gospodarstvenici, znanstvenici, umjetnici, vjerski velikodostojnici i drugi. Sve njih treba rangirati s diplomatima. Supruge diplomata na ovim prijemima imaju ista prava kao i muževi.

Ako se navedenim uzvanicima pridruže još i oni koji se nisu najavili, a došli su, može se cijela stvar zakomplicirati. Postoji opasnost da neki ili nekoliko uzvanika ne bude zadovoljno mjestom koje su dobili, a smatraju da im s obzirom na mjesto u hijerarhiji diplomacije, na titulu koju imaju, na stečene zasluge, na ugled koji uživaju u društvu i sl. pripada bolje mjesto.

Što je uzvanik bliže počasnom gostu, domaćinu ili domaćici, ovisi o vrsti prijema, smatra se više počašćenim i obratno.

Kod rasporeda za stolom, kada su u pitanju strani i domaći diplomate i ostali uzvanici, prednost uvijek imaju strani diplomate i ostali uzvanici. Pri tome treba paziti da ne sjede preblizu diplomati zemalja koje su u zavadi.

Neudane žene se raspoređuju na osnovi diplomatskog ili drugog ranga, akademske titule, broja odlikovanja i sl. Pravilo je da muž i žena nikad ne sjede jedno kraj drugoga ili jedno nasuprot drugome. Domaćini se uvijek raspoređuju iza gostiju.

Kad se raspored za stolovima vrši na međunarodnim konferencijama, tada se desno od predsjedništva smještaju predstavnici prema abecednom redu države koja vrijedi u državi u kojoj se organizira konferencija. Ako više predstavnika dolazi iz zemalja koje počimaju istim slovom tada prednost imaju oni s višim rangom.

Ako se neki uzvanik ili uzvanici iz diplomatskih krugova nađu povrijeđenima, misleći da nisu dobili ono mjesto koje im s obzirom na njihovo pravo prvenstva pripada, oni to mogu smatrati kao namjerno omalovažavanje njih i njihove zemlje, i može doći do neželjene situacije između zemlje domaćina i nezadovoljnog diplomate uzvanika.*)

---

*) Sve države iz navedenih razloga imaju sastavljen red prvenstva (preseans) koji se koristi pri svečanostima na državnoj razini, a sastavljen je na temelju funkcije koju pojedina osoba ima u državnom aparatu. U nas red prvenstva počinje s Predsjednikom Republike, iza njega je poglavar strane države, zatim Predsjednik Hrvatskog državnog sabora i tako redom sve do gradonačelnika gradova i načelnika općina.
Isto tako i županije, gradovi i općine imaju svoj protokol i svoj red prvenstva koji moraju biti sukladni državnom.

10.4. Suradnja sa službom protokola

Potrebu za realizacijom diplomatskog prijema određena institucija (državno poglavarstvo, predsjedništvo vlade, ministarstvo vanjskih poslova, razna veleposlanstva, međunarodne organizacije i dr.), prepušta svojoj službi protokola, koja stupa u kontakt s odgovarajućom ugostiteljskom kućom. Uvijek je to jedan od vodećih i renomiranih ugostiteljskih objekata koji može pružiti traženu uslugu na najvišoj razini.

Osoba iz ugostiteljskog objekta, koja je zadužena za prodaju i organizaciju svečanih i vanrednih obroka, je voditelj banketnog odjela, rukovoditelj objekta, voditelj posluživanja i sl. i ona je kontakt s protokolom.

Razgovor se vrši na isti način kao što smo vidjeli kod prodaje prigodnih obroka po točkama iz Ugovora o pružanju prigodnih ugostiteljskih usluga kao i posebnim željama službe protokola.

10.5. Pozivnica za prijem

Prilikom organiziranja diplomatskog prijema bilo koje vrste obavezno se osobi, za koju se želi da bude prisutna, šalje pozivnica za prijem. To se čini 2 do 3 tjedna prije njegovog održavanja.

Pozivnica se tiska na finom bijelom debljem papiru, estetski ukusno oblikovana, nešto većeg formata nego je dopisnica, na preklapanje ili na četiri stranice.

Na pozivnici treba stajati tko je šalje, zatim ime, prezime i titula pozvane osobe, povod svečanosti, u kojem mjestu i ugostiteljskom objektu, u kojoj dvorani, kojega dana i sata svečanost počinje, a može stajati i vrijeme trajanja svečanosti.

Pri kraju pozivnice naznačena je odjeća u kojoj se treba doći na svečanost (frak, smoking, tamno odijelo, večernje odijelo i sl.), sukladno treba biti i odgovarajuća ženska haljina, ako je pozvana i supruga, prijateljica i sl.

U drugom uglu najčešće stoji napisan telefonski broj, telefax ili adresa pozivatelja, uz dodatak skraćenice R.S.V.P. (početna slova francuskih riječi: "Réponse s'il Vous plait" što znači: lijepo Vas molimo odgovor). To je znak da se pozvana osoba treba za dan dva javiti i izjasniti hoće li ili neće doći na svečanost. Odugovlačenje s odgovorom smatra se nepristojnim.

Ovako sastavljena pozivnica može se koristiti i za druge prigodne i svečane obroke, prijeme.

Plan stolova i raspored gostiju

Jedna od točaka razgovora zaposlenika protokola i ugostitelja je i plan stolova i raspored gostiju za tim stolovima. Oblici stolova su uglavnom kao i kod banketa, s razlikom što neki smatraju da oblici stolova T, H i L nisu prikladni u te svrhe i preporučuju oblik slova I u različitim kombinacijama slaganja, npr. jedan počasni stol s oko 25 gostiju i drugi manji stolovi koji se postavljaju tako da su u njegovoj neposrednoj blizini.

Preporučuju se okrugli i ovalni stolovi s ne većim brojem od 12 gostiju, što čini jedan konobarski rajon.

Raspored gostiju za stolove vrši osoblje iz službe protokola, na način da se svakome uzvaniku odredi njegovo mjesto koje se označi odgovarajućim kartončićem s imenom, prezimenom gosta i njegovom titulom. Ako uzvanik ima više titula, piše se samo ona najveća.

Uzvanici se upućuju za stolove, kako smo to vidjeli kod banketa ili na neki drugi način, s tim da se uvijek dade prednost kod zauzimanja mjesta ženama.

10.6. Meni - jelovnik - pića - cigarete i cigare

Meni. Namirnice od kojih se trebaju pripremiti jela za ove prijeme trebaju biti prvorazredne kvalitete. Svaki meni treba sadržavati najmanje jedno naše izvorno jelo, koje bi za goste trebalo biti ugodno iznenađenje.

Jela od riba trebaju biti pripremljena bez kostiju, meso rakova treba se lako vaditi iz oklopa, najbolje je da se školjke gostima posluže otvorene, i sl., da gosti prilikom blagovanja nemaju poteškoća.

Meni za večeru treba biti bogatiji nego za ručak. Broj jela u meniju nije ničim ograničen i najčešće se kreće između 5 i 7.

Jelovnik. Ponuda s jelima po narudžbi (à la carte) prakticira se samo u prilikama ako broj gostiju nije veći od dvadesetak. Ponuđena jela trebaju biti od namirnica najbolje kvalitete, a tako i pripremljena. Određeni broj jela treba prirediti na žaru, također, treba ponuditi mesna jela, ribe, rakove).

Postoji i jelovnik kojim se nude gotova jela posredstvom hladnog ili toplog buffeta i koja po svojoj kvaliteti trebaju biti znatno iznad prosjeka, bilo da su iz internacionalne ili domaće kuhinje.

Pića. Ono što smo rekli kod izbora asortimana jela, kod menija i jelovnika, vrijedi i za izbor pića. U svakoj vrsti pića koja se nudi, treba uvrstiti i naša domaća.

U ovakvim prilikama ne mora biti veliki izbor pića, vina. Veća se pažnja treba posvetiti izboru kvalitete. Svako jelo od mesa, riba ili rakova treba biti "pokriveno" s jednim ili dva vina koja korespondiraju s tim jelom, a važno je da gosti mogu birati.

Cigarete i cigare. Iako njihova popularnost u određenim dijelovima svijeta opada, još uvijek veliki broj uzvanika traži i to one najbolje, cigarete i cigare i to po završenom jelu, uz kavu i dižestiv.

Neke osobine cigara

Cigara je savitak od duhanskog lišća koje se proizvodi u mnogim zemljama, a najkvalitetnije dolaze iz Kube. Cigara ima različitih veličina, oblika i boja. Cigare tamne boje jačeg su i izražajnijeg mirisa (okusa) od onih svjetlije boje. Neke tvornice primjenjuju slijedeće znakove za jačinu cigara C(claro) - blagi miris, jačine, CC (colorado claro) srednje jačine mirisa, CCC (machero) vrlo jakog mirisa, okusa.

Cigare su omotane s jednim ili dva lista homogeniziranog duhana, čime se cigara hermetički zatvara i štiti od sušenja i gubljenja arome.

Svaki proizvođač cigara, uglavnom, svojim proizvodima daju svoje nazive. S obzirom da su cigare s Kube najpoznatije u svijetu, navodimo njihove nazive.

Corona (korona) cigare imaju oblik cigarete koja je s jedne strane zaobljena.

Corona cigara dugačka je 13 cm, *mala corona* 9 cm, *vrlo mala corona* 8 cm, *dvostruka corona* dužine je između 20 i 24 cm. Ona je poznata i kao Čerčilova cigara.

Trinidad cigara smatra se danas najboljom.

Perfecto (perfekto) cigare su s jedne i s druge strane cilindričnog oblika i omotane su homogeniziranim listovima duhana, dugačke su između 9 i 12 cm, poznate su i po nazivu Toskana.

Lonsdale cigara po obliku je slična koroni, samo je tanja i dugačka je od 15 do 17 cm.

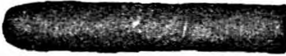
Panetela fina cigara, dugačka je oko 12 cm i tanka, panatela cigara nešto je deblja i kraća, dužine je od 10 do 12 cm.

Demi-tasse cigara sličnog je oblika koroni, dugačka je 10 do 12 cm.

Culebras (kulebras) cigara spiralnog (grbavog) je oblika, dužine od 14 do 16 cm.

Virginia (virđinija) cigara proizvodi se od virđinija duhana bogatim nikotinom, tanka je i dužine 20 cm, u sredini ima slamku koja malo viri iz cigare. Virginette (virđinet) po obliku je ista kao virđinija samo je kraća, dužine samo 14 cm.

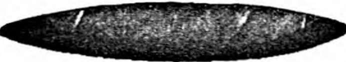
Oblici raznih vrsta cigara

1  *Korona*

2  *Dvostruka korona*

3  *Virdinija*

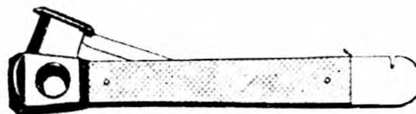
4  *Virdineta*

5  *Perfekto ili Toskana*

6  *Landsdale*

7  *Penetela fina*

8  *Kulebras*



Nož za rezanje vrhova cigara

Zigarillo, zigarillos (cigarilo, cigarilos) ima oblik panetela samo je nešto kraća.

Kod većine cigara vrh treba odrezati u dužini od 0,5 cm da se omogući cirkulacija zraka. Cigare se pale žigicom i to nakon što izgori sumpor, upaljačem na plin, na svijeću, ali ne upaljačem na benzin. Cigare se pakuju u drvene kutije u količini od 25, 50 i 100 kom. Ostatak cigare se ne gasi u pepeljari, već se pusti da izgori.

Ograničavajući faktori kod izbora hrane i pića

Prilikom određivanja menija, jelovnika i vrste pića za diplomatske prijeme potrebno je poznavati vjerske, političke i osobne faktore kao i taštinu uzvanika, stoga što ih oni sprečavaju da konzumiraju sve što bi im se moglo ponuditi.

Od ranije nam je poznato da muslimani ne blaguju jela pripremljena od svinjetine, a Židovi ne jedu svinjetinu i imaju vlasiti režim prehrane čega se mnogi pridržavaju. Indijanci (ako nisu muslimani), ne blaguju jela od teletine i govedine i sl. Sve to iz vjerskih razloga.

Iz političkih razloga nije preporučljivo jela (namirnice) koje su karakteristične za pojedinu zemlju nuditi diplomatima iz druge zemlje, ako te dvije zemlje nisu u dobrim odnosima. Nije korektno, ili bolje rečeno, zabranjeno je npr. Jafa naranče nuditi arapskim diplomatima. Grcima nuditi tursku kavu, Amerikancima preporučavati cigare s Kube ili Kubancima posluživati američki wisky. Može se naći više ovakovih primjera.

Ako se zna da je netko vegetarijanac ili makrobiotičar iz vlastitog uvjerenja nekorektno mu je na nekom diplomatskom prijemu nuditi mesna jela.

Taština (samoljubivost) uzvanika može biti uzrok raznih neugodnosti. Ako se tim gostima, npr. pod nazivom cognac, nudi neko slično španjolsko piće, ako se pod nazivom ruski kavijar nudi neki slični švedski proizvod, ako se pod nazivom scotch whisky poslužuje neki sličan austrijski pripravak i sl. to može uzvanike povrijediti, mogu se osjetiti omalovažavanima.

Sve navedene faktore treba uvažavati i pronaći rješenje i pored toga što oni znatno sužavaju izbor namirnica od kojih se pripremaju jela kao i asortiman ponude pića. Potrebno je pronaći kvalitetne namirnice koje ne osporava niti jedan faktor i od njih pripremiti obrok za prijem. Asortiman alkoholnih i bezalkoholnih pića visoke kvalitete nije teško izabrati.

Ako među uzvanicima ima antialkoholičara, dok jedni piju bijelo vino, oni će piti bistri sok od jabuka, oni koji ne piju crno vino, pit će sok od borovnice ili ribizla, tako da niti vizualne razlike neće biti. Namirnice i pića kojih nema na domaćem tržištu (košer) dopremit će se iz zemlje odakle dolazi gost, odnosno gosti.

10.7. Posluživanje uzvanika

Na diplomatskim primanjima koriste se isti načini posluživanja koje smo upoznali na pojedinim vrstama svečanih prigodnih obroka. Razlike postoje, uglavnom, samo kod davanja prednosti prilikom posluživanja osobama s višim rangom, stoga ih je korisno navesti:

1. počasni gost, odnosno žena koja sjedi desno od njega ima prednost pred ostalima,
2. žene imaju prednost pred muškarcima i to redom prvenstva,
3. konobar u svom rajonu počinje posluživati od najvažnijeg gosta,
4. gdje god je moguće prilikom posluživanja, neovisno o vrsti prijema, treba se pridržavati reda prvenstva i dati prednost starijima po funkciji, položaju. Pri ovome treba znati da postoji i red prvenstva po osnovi uljudnosti, kao kad mlađi gost, ali s višom funkcijom, kaže konobaru da prije njega posluži starijeg gosta s nižim položajem. Konobar će tako i postupiti, ali nikada samoinicijativno.
5. strani gosti imaju prednost pred domaćim istoga ranga.

U ostale osobitosti ovih prijema može se navesti:

- konobarski rajon ne broji više od 10 do 12 gostiju koje poslužuje voditelj rajona s jednim ili dva pomoćnika,
- svaki slijed jela gostima se može ponuditi dva puta,
- boca ili vrč s vinom, nakon što su čaše napunjene, odlaže se na pomoćni stol u konobarskom rajonu, a brigu o pravovremenom točenju vina gostima vodi jedan konobar u rajonu,
- gostu koji je zakasnio na početak prijema, poslužuje se ono jelo na koje je stigao. Nema vraćanja na prvo jelo u meniju.

Stol ili stolovi s hranom, buffet-stolovi, trebaju što impresivnije izgledati svojim bogatim izborom najfinijih jela i raskošnom dekoracijom.

Goste za počasnim stolom, koji to žele, poslužuje posebna ekipa konobara s jelima koja se donose iz kuhinje, a koja se u tu svrhu drže u pričuvi.

Da bi gosti brže došli do jela koja žele, prakticira se postavljanje više manjih stolova s istovrsnom hranom, od predjela do deserta. Ove stolove nije preporučljivo stavljati blizu ulaznih vratiju, jer mogu smetati kretanju gostiju.

I na ovim prijemima uobičajene su zdravice, bilo da se održavaju na početku ili kraju obroka.

Na diplomatskim prijemima konobari su odjenuti u njihove svečane odore, frak ili smoking. Ako su gosti odjeveni u frak, konobari će biti u smo-

kinzima i obratno. Ako i konobari moraju biti u frakovima, tada će oni imati crnu mašnu (kravatu), dok će gosti nositi bijelu.

Odavno konobari na ovakvim prijemima nose bijele rukavice, što doprinosi svečanoj atmosferi. Ove rukavice moraju odgovarati veličini pojedine šake. Čim na njih padne kap nekog umaka ili nečeg drugog što ostavlja trag, treba ih odmah zamijeniti čistim. To znači da svaki konobar treba imati u pričuvi jedan do dva para tih rukavica za rad na jednom obroku.

Tijekom trajanja diplomatskih prijema u dvorani gosti mogu čuti samo zvučnu kulisu bilo da je izvode glazbenici ili odgovarajuća tehnika. U susjednim prostorijama mora vladati potpuna tišina, a konobari trebaju raditi brzo i bez nepotrebnog zveckanja s tanjurima, priborom za jelo ili čašama. Ova se tišina vrednuje kao poseban kvalitet.

Provjerite svoje znanje

1. *Tko se smatra diplomatom?*
2. *Koje vrste diplomatskih prijema poznajete?*
3. *Što je diplomatski protokol?*
4. *Što se podrazumijeva pod "pravom prvenstva"?*
5. *Što se smatra ograničavajućim faktorima pri izboru jela i pića?*
6. *Koja se jela i pića nude na diplomatskim prijemima?*
7. *Kojim se redom poslužuju gosti na diplomatskim prijemima?*

11. DOGOTAVLJANJE JELA PRED STOLOM GOSTA

Dogotavljanje jela pred stolom gosta u inozemstvu se danas prakticira u mnogim ugostiteljskim objetima koji pružaju usluge hrane na visokoj stručnoj razini. Kvalitetno dogotavljanje jela za stolom gosta smatra se suvremenim oblikom gastronomije na višem stupnju, što se čini na zahtjev gostiju.

Jela koja se dogotavljaju za stolom gostiju, moraju biti u kuhinji, slastičarnici ili mesnici obrađena do takve faze dogotovljenosti, da se samo završni dio obavi pred gostima. Pripremaju se od namirnica prvorazredne kvalitete koje se mogu dogotoviti u relativno kratkom roku, od 5 do 20 minuta.

Pravovremeno i kvalitetno obavljeni pripremni radovi od posebne su važnosti za uspjeh dogotavljanja jela.

Kuhar ili konobar koji započinje pripremati jelo, ne smije se udaljavati od kuhala niti prekinuti proces pripremanja.

Jela koja se dogotavljaju pred gostima, moguće je svrstati u nekoliko skupina. Svaka od njih ima svoju karakteristiku, odnosno način (tehnologiju) dogotavljanja.

U udžbeniku smo prikazali dogotavljanje jela pred gostima u pripremanju:

- hladnih predjela
- rasijecanju mesa
- rasijecanju rakova
- filiranju riba
- pripremanju fondija od mesa
- kuhanje za stolom
- flambiranje jela

U svijetu postoje restauracije koje zasnivaju svoje poslovanje na načelu dogotavljanja jela za stolom gosta.

11.1 Hladna jela

Hladna jela koja se mogu dogotoviti pred gostima jesu: glavna mesna jela, prilozi jelima, salate i desertna jela.

Hladna jela mogu biti pripremljena na više načina u različitim oblicima. To su različite salate od mesa, povrća, kokteli od riba, rakova, voća itd.

Pileća salata Hawai

Receptura (za 1 osobu)

6 dag kuhanog (ili pečenog) hladnog pilećeg mesa

3 dag očišćenog ananasa

1,5 dag majoneze

15 ml kiselog vrhnja

Začini: sol i papar iz mlinca

Priprema. U kuhinji se pileće meso i ananas izrežu na deblje rezance, a pred gostima, na kolicima ili priključnom stolu, izmiješaju s majonezom i kiselim vrhnjem, začine solju i paprom. Salata se lijepo oblikuje na desertnom tanjuru i posluži sa tostom.

Koktel od škampa

Receptura (za 1 osobu)

5 dag kuhanih, očišćenih repova od škampa izrezanih na komadiće

80 ml umaka za koktel

2 punjene masline narezane na kolutiće

1 kriška limuna

1-2 kriške tosta

Umak za koktel

1/3 majoneze

1/3 tučenog vrhnja

1/3 ketchupa od rajčice

1 žličica soka od limuna

Začini: sol i papar iz mlinca

Prije stavljanja u čašu umak treba izmiješati.

Priprema. polovicu umaka za koktel naliti u široku čašu za pjenušac. U umak staviti narezane škampe i zaliti ih preostalim umakom. Na vrh umaka u čaši stavlja se manji cijeli rep škampa i narezane masline.

Čašu u kojoj se nalazi koktel, treba ukrasiti kriškom limuna i listićem peršina. Čaša s koktelom od škampa stavlja se na desertni tanjur prekriven ubrusom i poslužuje. Od pribora za jelo daje se viljuška za ribu i žličica za napitke.

Prilikom posluživanja koktel treba biti hladan, a tost topao i prekriven platnenim ubrusom.

Miješano hladno pečenje

Receptura (za jednu osobu)

5 dag telećeg pečenja

5 dag rostbifa

5 dag svinjskog kotleta

5 dag srneće plećke

15 dag francuske salate

Priprema. Pred gosta se na hlađenim kolicima doveze komad od svakog navedenog mesa. Na dasci, koja se nalazi na kolicima, reže se i slaže na tanjur, nastojeći da se boje mesa smjenjuju kako bi tanjur s jelima bolje izgledao. U posebnoj zdjelici ili na desertnom tanjuru posluži se francuska salata kao prilog.

Biftek-tatar

Receptura (za dvije osobe)

18 dag kosane goveđe pisane pečenke

1 žumanjak

100 ml ulja

1/2 limuna

Začini: sol, papar, sitno kosani luk, kiseli krastavci, slane srdele, kapari, gorušica, worcestershire,

3 dag maslaca

4-6 ploški prepečenca

Priprema. U plitkoj zdjeli za salatu ili u dubokom tanjuru pripremi se lagana majoneza na slijedeći način: u zdjelu se stavi žumanjak, zatim 1/2 žličice slačice i žličica (za bijelu kavu) limunovog soka. Sve se to u posudi izmješa pomoću dviju viljušaka okrenutih na hrbat. Potom se u masu u zdjeli lagano ulijeva ulje u tankom mlazu. U isto se vrijeme desnom rukom miješaju masa i ulje u tankom mlazu. U isto se vrijeme desnom rukom miješaju masa i ulje koje se ulijeva i to u istom smjeru. Ako se dobro miješa, dobiva se polutekuća majoneza.

Umak za biftek-tatar (engl. tartar dressing). U posudu s majonezom dodaje se 1-2 žličice (odnosno onoliko koliko gost zahtijeva) soli, papra, paprike i sve zajedno dobro izmješa. U tako dobiven gust i pikantan umak dodaje se kosano meso i s dvije viljuške pažljivo i temeljito izmiješa u jednoličnu masu koja se oblikuje u biftek i stavlja u čist tanjur. Dobiveni biftek-tatar stavlja se gostima na stol. Prije bifteka na stol se stavljaju prepečenac i maslac. Na tost s maslacem stavlja se biftek-tatar i razmazuje. To čini sam gost, a ponekad i konobar. Ploška tosta s biftekom odlaže se na tanjur i jede pomoću pribora.

Mnogi gosti ovaj biftek uzimaju i za glavno mesno jelo. Tada se navedena receptura koristi za jednog gosta.

Gostu se prije posluživanja bifteka ponudi da ga proba. Ovisno o želji gosta u biftek se može dodati i malo vinjaka, crnog vina i sl.

Dobro izmiješan biftek se odvaja od posude u kojoj je miješan.

11.2. Rasijecanje mesa

Rasijecanje mesa za stolom gosta odavno se koristi u ugostiteljskim objektima koji žele svoje goste zadržati ili podići usluge na višu stručnu razinu.

Meso namijenjeno rasijecanju za stolom gosta mora se već u kuhinji unaprijed pripremiti: treba izabrati komad, odrezati ga, lijepo oblikovati, odstraniti suvišne žile, nepotrebne kosti i masnoću. Pliticu, na kojoj se meso iznosi, treba ukrasti.

Rasijecaju se pečena i kuhana, hladna i topla mesa, ona koja su pripremljena u komadu kao i ona koja su namijenjena jednoj ili dvijema osobama, veći komadi klaoničkog mesa, sve vrste peradi, stekovi itd.

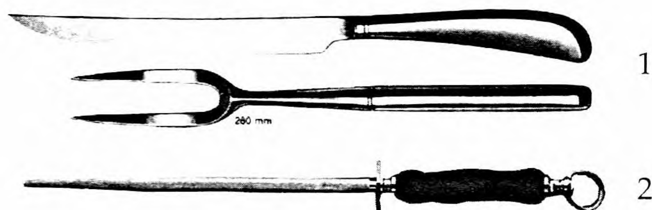
Uspjeh rasijecanja mesa ovist će o poznavanju anatomskog sastava onoga što se rasijeca, kvaliteti mesa, kvaliteti pripremanja, vještini kuhara ili konobara koji rasijeca meso, o poznavanju i poštivanju pravila posluživanja, o poštivanju higijene rada, o vještini prezentiranja mesa prije rasijecanja itd.

Uz meso se poslužuju i različiti odgovarajući prilozi, garniture, umaci i salate.

Pribor za rasijecanje mesa. Da bi rasijecanje mesa pred gostima bilo brzo i stručno, nužno je da onaj koji rasijeca meso ima odgovarajuća sredstva za rad. Najnužnija sredstva jesu:

- kolica s grijanjem
- kolica s grijanjem za gotova jela (s toplom kupkom)
- grijač na struju, žestu ili svijeće

- kolica s hlađenjem
- daska na kojoj se rasijeca meso
- noževi za rasijecanje: za otkoštavanje, za rezanje pršuta i sušenog lososa, za rasijecanje većih komada mesa
- jaka dvokraka viljuška
- nekoliko viljušaka i žlica iz garniture pribora za jelo
- škare za rezanje peradi
- nekoliko platnenih ubrusa
- metalni brus za oštrenje noževa
- zaimača za umake
- tanjur za odlaganje korištenog inventara
- zagrijani tanjuri
- oštrilo za noževe



1. Nož i vilica za rasijecanje mesa
2. Oštrilo za noževe

Teleći bubrežnjak

Teleći bubrežnjak s kostima rasijeca se tako da svaki gost dobije jedan komad mesa s kostima, a drugi bez kostiju. Kosti se rastavljaju na zglobovima kratkim nožem za otkoštavanje. Gost osim mesa treba dobiti i odgovarajući dio bubrega s masnoćom oko njega.

Teleća koljenica

Poznati specijalitet gurmanskih restauracija jest pečena, kuhana ili pirjana teleća koljenica. Njezino meso je mekano i sočno. Prije nego se prezentira gostima, treba s nje skinuti ljepljivo tkivo.

Na dasci se pred gostima odvaja mišićni dio od kosti pomoću žlice i viljuške. Ako je koljenica pečena, može se koristiti i nož kojim će se mišićno tkivo rezati u smjeru nasuprot smjera mišićnih vlakana. Teleća koljenica namijenjena je za 1 do 2 osobe što ovisi o njezinoj veličini.

Dvostruki biftek (franc. chateaubriand)

Dvostruki biftek ili šatobrijan priprema se od goveđe pisane pečenice i to pečenjem na roštilju ili na tavi. Rasijeca se na dasci dugačkim tankim nožem (ukoso prema dasci) na četiri ili šest dijelova (pridržavajući biftek hrptom viljuške). Pritom treba paziti da se iz mesa iscijedi što manje soka. Sok, koji je eventualno iscurio iz mesa, prelijeva se preko mesa na tanjuru.



Rasijecanje dvostrukog bifteka

Porterhauz-stek (engl. porterhouse-stek)

Porterhauz-stek je komad mesa od najdebljeg dijela goveđeg hrpta odrezan zajedno s kosti i dijelom goveđe pisane pečenke (predio bubrega). Peče se na roštilju za dvije ili više osoba (po osobi 25 dag). Na sebi ima dosta masnoće koja daje mesu sočnost i koja treba da bude dobro ispečena. Rasijecanje počinje odvajanjem mesa od kosti kratkim šiljastim nožem. Najprije se od kosti odijeli meso hrpta, a zatim meso pisane pečenke. (Od mjesta gdje rebro završava nož se povlači prema kralješnici).

Dva dobivena komada mesa, hrbat i pisana pečenka, režu se na nekoliko komada. Prilikom posluživanja svaki gost treba dobiti dio mesa od oba komada.

Pile

Pile se rasijeca na dasci. Počinje se tako da se pile okrene prsima na desnu stranu. Viljuška u lijevoj ruci zabode se u batak i stegno (u zglobu).



Rasijecanje pileta i purana

Odvojeni od trupa, batak i stegno polažu se na dasku i vrhom kratka oštrog noža razdvoje. Isti se postupak ponavlja i s druge strane pileta. Zatim se zabada viljuška s unutrašnje strane u hrbat i reže krilo (na zglobu) s dijelom mesa i s jedne i s druge strane pileta. Pile se mora čvrsto držati da bi se moglo lakše rezati i da bi se dobili što ljepši odresci. Zatim se pile položi na stranu i kratkim nožem presiječe greben prsne kosti ("vilica) koja se nalazi u kosturu kraj vrata. Na taj način oslobađa se ostali dio mesa.

Rasječeno se meso slaže na pliticu koja se nalazi na grijaču. Jedan batak i stegno stavlja se na jednu stranu plitice, a drugi batak i stegno na drugu stranu plitice. Pored njih se stavljaju krila s dijelom bijelog mesa. Narezani dio bijelog mesa stavlja se na sredinu plitice. Sa svake strane plitice može se staviti polovica limuna.

Puran

Puran se polaže na hrbat tako da stražnjim dijelom bude okrenut prema osobi koja ga rasijeca. Lijevom se rukom uhvati isturena kost bataka, a desnom rukom, u kojoj se nalazi jači nož, odvaja se stegno i batak. Potom se viljuška zabada blizu hrpta i čvrsto drži da bi puran bio što stabilniji, dok se tankim dugačkim nožem režu široki fileji, odresci (ukoso preko prsiju). Nakon što se izreže meso s prsiju, režu se krila s dijelom mesa na samom zglobu. Meso bataka reže se na kriške (ukoso prema kosti) ili se zbog svoje žilavosti vraća u kuhinju. U toku rasijecanja odrezano se meso stavlja na pliticu koja se nalazi na grijaču. Prilikom posluživanja treba paziti da svaka porcija ima tamno i bijelo meso. Bijelo je meso kvalitetnije.

Umak od pečenog purana (koji je donesen do stola zajedno s puranom) prelijeva se preko mesa na tanjuru.

11.3. Rasijecanje rakova (Découpage l'écrevisses)

Za gastronomiju su važne slijedeće vrste rakova:

	(*francuski*)
1. vrsta - jastog	langouste
2. vrsta - hlap	homard
3. vrsta - škamp	scampi
4. vrsta - norveški rak	langoustine (de Norvege)
5. vrsta - kozica	crevette
6. vrsta - kosmej (grmalj)	crabe
7. vrsta - rakovica	crabe géant
8. vrsta - slatkovodni rak	écrevisse (de riviére).*)

Prvih 7 vrsta rakova žive u moru.

U pogledu kvalitete mesa rakovi se svrstavaju u:

1. kategoriju: jastog i hlap imaju svestranu primjenu. Mogu se pripremiti kao topla i hladna jela koja se prema potrebi pripremaju i pred gostima.

2. kategoriju: škamp, norveški i slatkovodni rak mogu se pripremati kao topla jela (pohani, rižot, na roštilju, na buzaru), ili hladna jela kod stola gosta, kao salata, koktel i sl.

3. kategorija: su kozica, kosmej i rakovica koji se kuhaju, očiste od oklopa i potom pripremaju kao hladna jela (salata, koktel, dekoracija, u aspiku i sl.).

Od posebne je važnosti reći da bi svi rakovi trebali biti u kuhinju donešeni živi, što naročito vrijedi za hlapa, jastoga i riječnog raka, i takvi stavljeni u kipuću vodu i skuhani.

I pored toga što se osim jastoga i hlapa pred gostima rijetko rasijecaju drugi, manji raci, potrebno ih je poznavati i razlikovati, jer se svi oni više ili manje koriste za razna jela u hladnoj ili toloj kuhinji.

Za rasijecanje je važno da tom prilikom repovi rakova budu ravni, ispruženi a ne smotani pod glavom, jer tako se meso može bolje iskoristiti, što se postiže ako se odmah po kuhanju izravnaju i polože na dasku gdje se drže dok se ne ohlade.

Potreban inventar za rasijecanje jastoga i hlapa

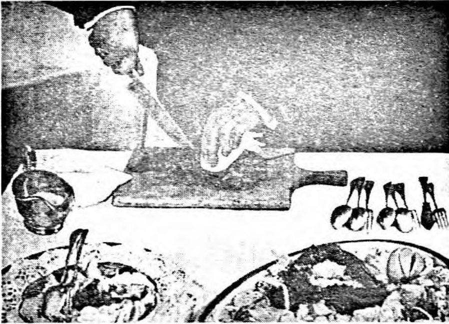
1. Pomoćni stol ili odgovarajuća kolica
2. daske različitih veličina 2 do 3 komada
3. jači, duži šiljasti nož do 30 cm
4. nekoliko vilica i žlica od pribora za jelo

*) Pojam écrevisse u menijima se spominje i kao opći naziv za raka.

5. nekoliko manjih platnenih ubrusa
6. kliješta za rakove

Rasijecanje jastoga (Découpage la langouste)

Prilikom prodaje jastoga gostima, potrebno im je predočiti nekoliko komada različite težine, da im se olakša izbor. Po gostu se računa 400 do 500 g. jastoga.







Rasijecanje rakova

Nakon izbora, jastog se uzima i stavlja na dasku koja se nalazi na pomoćnom stolu ili na kolicima za rasijecanje, okrenut repom u desnu stranu. Preko glave jastoga stavi se premotni ubrus, jer ona može biti bodljikava. Potom se lijevom rukom, pomoću ubrusa, prihvati glava jastoga, dok se desnom rukom zabada jači nož u sredinu jastoga, na mjesto gdje se glava spaja s repom i reže do kraja repa. Zatim se jastog okrene tako da mu glava bude okrenuta udesno i istim postupkom se razreže glava jastoga po dužini i dobiju dvije polovice.

One se polože na dasku tako da razrezane strane budu okrenute prema gore, kako bi se lakše pomoću vilice i žlice odstranila tanka pruga koja se nalazi u sredini repa, tj. crijevo. Potom se vilicom i žlicom pažljivo izvadi meso jastoga iz njegova oklopa pazeći pri tome da se ne slomi.Izvađeno meso iz oklopa stavlja se na dasku i izreže u komade dužine oko 5 do 6 cm i stavi na hladni tanjur.

Iza toga se, ako gost ne želi sam, zaokretom oko osi otkinu noge i rogovi jastoga, koji se slome kliještima i nožem i iz njih izvadi jestivi dio, meso, koje se stavi na tanjur uz rep jastoga, i poslužuje gostu.

Rasijecanje hlapa (Découpage la homard)

Hlap se rasijeca na gotovo isti način kao i jastog. Razlika je samo u tome što se prije rasijecanja hlapa od njega odvoje njegova kliješta zaokretom oko njegove osi. Ako su ova kliješta velika i oklop debeo, potrebno ih je odnijeti u kuhinju da se oklop razbije, da se može doći do mesa koje sadrže kliješta i potom ih vratiti u blagovaonicu.

Noge jastoga i hlapa sadrže sočno i ukusno meso koje gosti najčešće i najradije sami vade pomoću posebnih kliješta, lomeći oklop i duge vilice.

Ovo je najjednostavniji i prirodni (au naturel) način pripremanja rakova, uz koji se još daje neka salata od povrća vezana majonezom, francuska, ruska, valdorf i sl. U nekim restauracijama običaj da se uz hladna jela od rakova poslužuje i prženac (toast).

Ako su gosti sami lomili oklop jastoga ili hlapa, na kraju jela donosi im se zdjelica za pranje prstiju.

11.4. Filiranje riba

Filiranje riba za stolom gosta ubraja se u kuharsku i konobarsku vještinu koja zahtijeva kvalitetno pripremanje riba i poznavanje njihove građe (anatomije). Svaka vrsta ribe ima drugačiji oblik i raspored kostiju i mesa, što osoba koja ribu filira treba poznavati i prilikom filiranja prilagoditi svoj postupak.

Cilj filiranja ribe je da se iz ribe odstrane kosti, da gost ne mora strahovati da će u njih zagristi, da se dobiju što ljepši fileji koji će ukusno izgledati na tanjuru, kako bi se gostu pružilo potpunije zadovoljstvo prilikom blagovanja.

Filiranje ribe obavlja se pred stolom gosta na pomoćnom stolu ili na poslužnim kolicima.

Filirati se mogu morske i slatkovodne ribe.

Vještinom filiranja ribe trebao bi vladati svaki konobar jer je to dio njegove struke. Isfilirati ribu srednje veličine za vještog konobara je posao od 1 do 2 minute, za koje je vrijeme u očima gostiju kvalitet svoga rada znatno podigao.

Inventar potreban za filiranje ribe

1. pomoćni stol(geridon) ili poslužna kolica
2. grijač na plin, struju ili žestu
3. vilica i nož za ribu
4. nož za ribu
5. lopatica-nož za ribu koja je s jedne strane oštra i pogodna za rezanje ribe
6. velika vilica i žlica
7. platneni ubrus
8. tanjur za otpatke (kosti, kožu, glavu, rep).

Vrsta i broj inventara ovisi o vrstama i količini riba koje se filiraju u restauraciji.

Vrsta riba i filiranje

Svaku veću ribu, koja se u restauraciji priprema s kostima, trebalo bi filirati, odstraniti kosti i takvu poslužiti. Naročito je to važno kada je gost čovjek koji dobro ne vidi ili je u pitanju dijete.

Riblje mišićno tkivo sastoj se od male količine vezivnog tkiva i kratkih vlakana, stoga je nježno, mekano i lako probavljivo. Bogato je vitaminima A i D i mineralima. Sadržaj masnoće u tkivu ribe razlikuje se prema vrsti ribe i njene uhranjenosti.

Fileji vrlo svježih riba lako se rastavljaju od cjeline i ne kidaju se, za razliku od fileje riba koje su stajale više dana u hladnjaku ili su bile zamrznute.

Za filiranje riba konobari koriste različiti inventar. Jedni koriste riblju vilicu i nož, drugi riblju vilicu i žlicu za juhu, a treći riblju vilicu i lopaticu-nož.

Lopaticu-nož mnogi koriste samo kod filiranja velikih riba za izrezivanje fileja iz debelog dijela ribe i kada treba odvojiti glavu ribe od ostalog dijela. Dakle, koji će se inventar koristiti, stvar je konobara i onoga što mu stoji na raspolaganju.

Ribe prema obliku

Ribe prema obliku svrstane su u tri osnovne skupine, čiji su glavni predstavnici:

1. **ribe okruglog trupa:** palamida, tuna, skuša i dr.
2. **ribe poluokruga trupa:** zubatac, orada, lubin i dr.
3. **ribe plosnatog trupa:** morski list, rumbač, iverik i dr.

Za konobara je važno poznavati oblik i anatomiju ribe (osobine mesa, raspored i veličinu kostiju, debljinu, boju i druge osobine mesa i dr.), jer se prema navedenome prilagođava filiranje, kako bi se dobio što ljepši riblji file.

Ribe prema veličini

Sitne ribe. U sitne vrste riba ubrajaju se: srdele, papaline, inćuni, šaruni, arbuni, špari i druge ribe njihove veličine, pecature.*) Najsitnija vrsta riba koja se priprema u ugostiteljstvu je girica (gira) dužine oko 3 cm, u pecaturi od oko 100 komada u kilogramu.

Krupne ribe. U krupne ribe ubrojili smo one koje su teže od jednog obroka (20 do 25 dag).

Od morskih riba to mogu biti: zubatac, lubin, (brancin), pagar, pic, kantar, lovrata, kovač, lica, golf (orhan), škarpina, kirnja, tuna, palamida, rumbac (trup) i druge.

Od slatkovodnih riba u ovu skupinumogu se ubrojiti: šaran, som, amur bijeli, kečiga, štuka, smuđ i druge.

Vrlo krupne ribe. U vrlo krupne ribe ubrajaju se ribe teže od 10 kg, kao što mogu biti: tuna, palamida, sabljarka i druge koje prelaze navedenu težinu.

Veličina obroka

Kad se određuje veličina obroka neke ribe, uzima se u obzir očišćena riba, bez ljusaka, utrobe, škrga, kod nekih riba i koža (list, landovina).**) Dakle, odstranjuje se sve što je nejestivo, osim kostiju uraštenih u meso koje se vade prilikom filiranja ribe.

Obrok ribe ovisi o službenom normativu konkretne restauracije, tj. o količini ribe koja se može dati za obrok. U à la carte restauraciji kod izbora po želji gosta obrok u brutto težini se kreće od 300 do 500 g sirove ribe, za predjelo težina ribe je prepolovljena. Za obrok očišćene ribe daje se od 180 do 200 g. U pansionu obrok ove ribe iznosi od 120 do 150 g.

Sitna riba. Obrok ovih riba se određuje prema težini, odnosno njihovom broju. Njih konobar ne filira, to čini svaki gost za sebe.

---

*) Pecatura nam kaže koliko komada ribe ide u kilogram.

**) Otpad doseže kod srdela do 25%, ugotice do 45%, pastrve, grgeča do 45%, lubina do 47%, šarana, lista, iverka do 50%, a najveći otpad može imati oblić kvrgaš do 55%, od njihove težine. U *landovinu* se ubrajaju morske životinje: volina, golub, raža, kostelj, žutulja, pas i mačka.

Krupne ribe. Ove su ribe veće, teže od jednog obroka i namijenjene su manjem ili većem broju gostiju. Ako se dijeli u dva obroka, tada svaki gost dobiva jednu polovicu ribe.

Krupnije, teže ribe namijenjene manjem ili većem broju gostiju treba znalački podijeliti.

Meso svake ribe kvalitetnije je što je bliže glavi, odnosno slabije je kakvoće što je bliže repu, leđni dio ribljeg mesa bolji je od trbušnog. Zbog toga se prilikom filiranja krupnih riba istovremeno stavljaju na broj tanjura koliko ima gostiju ili samo za broj obroka koji se dobiva od prve polovice ribe, kako bi svaki obrok bio popunjen istom kvalitetom mesa.

Vrlo krupne ribe. Obrok ove ribe reže se od sirovog komada ribe u obliku jednog ili dva odreska po obroku i u pravilu se kosti odmah odstranjuju, pa nema potrebe za filiranjem.

11.4.1. Filiranje kuhanih riba

Kuhana riba se dopremi do stola gosta u posebnoj duguljastoj posudi u kojoj se je kuhala. Posuda s ribom se postavi na pomoćni stol (geridon) ili na poslužna kolica tako da trbušna strana ribe bude okrenuta prema osobi koja će je bilirati, a glava ribe se okrene udesno, da se lakše filira.

Riba se prije filiranja podigne iznad obarka pomoću posebnog podloška u posudi i s nje se skine povrće od obarka, ako je ostalo na ribi.

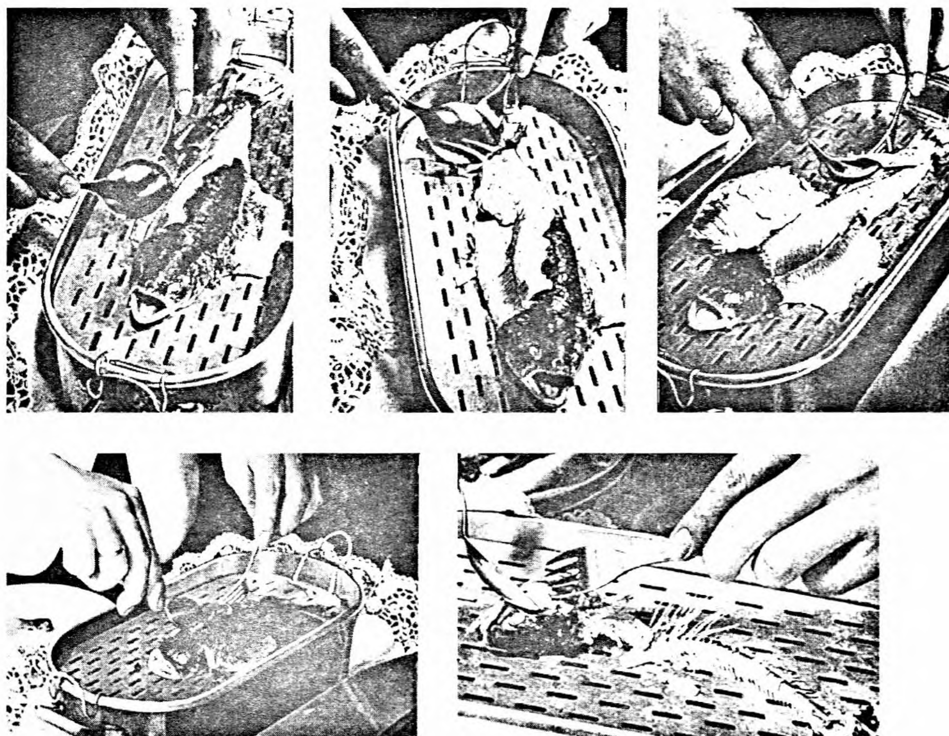
Filiranje ribe počinje odstranjivanjem leđnih i trbušnih peraja, pomoću vilice za ribu u lijevoj i ribljeg noža (lopatice-noža ili vilice) u desnoj ruci.

Dok se peraje odstranjuju nožem u desnoj ruci, glava ribe se pritišće hrptom vilice u lijevoj ruci da se riba ne pomiče. Nožem se riba zareže uz samu glavu do kralješnice, potom se na tom mjestu jače pritisne nož i glava odvoji od trupa. Zatim se nož položi vodoravno na kralješnicu i vuče od glave kroz trbušnu šupljinu do kraja repa da se dobiju dvije polovice ribe. Isto se postiže, ako se nožem zareže kraj repa i vuče do glave.

Potom se pomoću vilice i noža s dobivenog fileja skine koža. Koža se skida od glave prema repu. Kod nekih riba koža se lakše odstranjuje od leđa prema trbuhu.

Tako se dobije file bez kože koji se preokrene da se iz njega odstrane kosti iz trbušnog dijela ribe. File očišćen od kože i kostiju stavlja se na zagrijani tanjur okrenut vanjskim dijelom ribe prema gore.

Iza toga se ispod kralježnice, koja je ostala na drugoj polovici ribe, gurne nož koji se vuče od glave prema repu da se ista oslobodi i položi na tanjur pokraj kože i peraja. Poslije odstranjenih kostiju s trbušnog dijela, riba se



okreće da se s tog fileja odstrani koža, stavi na tanjur uz prvi file, ako je riba za jednu osobu, ili na drugi tanjur ako je za dvije osobe.

Kada je riba isfilirana ili kad se na tanjuru nađe pun obrok ribe, uz ribu se stavlja prilog ili garnitura, limun, umak i poslužuje.

Glava ribe. Ako glava ribe prilikom filiranja otežava rad, može se pod pritiskom noža ili lopatice-noža odijeliti od trupa i staviti je na tanjur.

Glave većih riba i arbuna, koje na sebi imaju jestivih dijelova, ne smiju se odnijeti od stola bez dozvole gostiju, jer ih mnogi smatraju za slastan zalogaj.

Koža riba. Kožu kuhanih riba gosti najčešće zahtijevaju da se odstrani prilikom filiranja. Ima gostiju koji kuhanu ribu "na plavo" rado blaguju s kožom, jer je ona bogata vitaminima. Stoga je preporučljivo prije početka filiranja pitati goste da li žele da im se koža s ribe skine. Koža s kuhanih riba se skida od glave prema repu, kod nekih vrsta riba lakše se skida od

leđa prema trbuhu. U svakom slučaju treba paziti da se tim činom meso ribe ne ošteti, kao i tijekom cijelog filiranja.

Ako se riba kuhala u posudi koja nije pogodna da se nosi među goste, kuhanu ribu se stavi na odgovarajuću pliticu i zalije s par žlica obaraka da se ne prilijepi za pliticu. Tako se donosi do gostiju i stavlja na grijač na kojemu stoji tijekom filiranja.

11.4.2. Filiranje prženih riba

Pržena riba se donosi do stola gosta na metalnoj ili porculanskoj plitici na kojoj se i filira. Plitica s ribom se odlaže na grijač koji je na pomoćnom stolu ili poslužnim kolicima, a koja su postavljena kraj stola gosta. Riba ostaje na grijaču tijekom njenog filiranja.

Postupak s filiranjem pržene ribe je isti kao i s kuhanom ribom, s razlikom što se s pečene ribe ne skida koža. Na pečenoj ribi prije početka filiranja može se naći neka vrsta dekoracije, koja se uklanja s ribe i može se staviti na tanjur na koji će doći isfilirana riba.

Filiranje hladnih riba

Za ribe kao hladno jelo najviše se koriste krupne, veće ribe. Na plitici položene su na stranu ili na trbuh i najčešće su prekrivene aspikom ili toplohladnim (chaud-froid) umakom.

Kraj stola gosta stavljaju se na pomoćni stol ili poslužna kolica. Način filiranja ovih riba se razlikuje od ranije upoznatoga, a sastoji se od toga da se oštrim nožem (lopaticom) izreže dio ribe koji se želi sve do kostiju zajedno s pripadajućim dijelom ukrućenog aspika ili toplo-hladnog umaka. S obzirom na različitost kakvoće dijelova ribe i zbog potrebe sačinjavanja obroka, veća riba se može rezati, vaditi fileji od glave i od repa za jedan obrok. Izrezivanjem mesa iz ribe dobivaju se fileji veličine i oblika koji se želi, oni nisu lomljeni i lijepo izgledaju.

I pored toga što pravila posluživanja ribe zabranjuju korištenje bilo kojeg inventara osim riblje vilice, noža i spomenute lopatice-noža, ako riblji nož ili lopatica-nož nisu dovoljno oštri, može se koristiti oštri nož iz pribora za jelo, jer kako kažu: "rezultat opravdava povredu pravila".

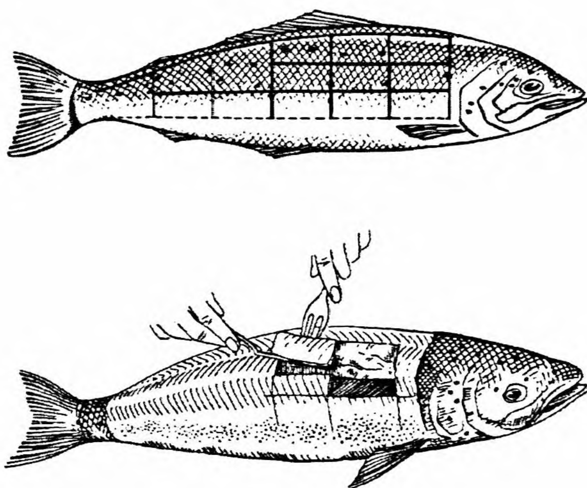
Filiranje riba s okruglim i poluokruglim trupom

Kada su obavljeni svi potrebni radovi koje smo već ranije opisali, vezani za filiranje riba, može se početi s filiranjem.

Da bi filiranje uspjelo, potrebno je imati oštar riblji nož ili oštru lopaticu-nož za ribu, u najgorem slučaju možemo se poslužiti i oštrim nožem od pribora za jelo. Ako je potrebno cijelu ribu rasfilirati, što je najčešće, prije toga ona se po cijeloj svojoj površini, od glave prema repu, zareže svakih desetak centimetara. Tako označena riba reže se od leđa prema trbuhu sve do kosti, Zatim se određuje širina fileja između dva reza i vadi oštrim nožem ili lopaticom, nastojeći da fileji budu što ljepše oblikovani i da obrok sačinjavaju makar dva fileja s različitih dijelova ribe.

Preporučljivo je da kod filiranja krupnih riba ili većeg broja rade najmanje dva konobara. Dok jedan filira, drugi uz ribu stavlja priloge, umake i poslužuje goste.

Sporo filiranje, stavljanje ribe na nedovoljno vruće tanjure i hladni prilozi toplim ribama pridonose hlađenju ribe na tajnjuru, što znatno šteti kvaliteti ribljeg obroka.



Filiranje riba s plosnatim truplom

U ovu vrstu ribe ubrajaju se ribe koje su po svome obliku plosnate. Od ovih riba na našem tržištu su poznate morske: morski list (šfoja), rumbač, patarača sa svojim podvrstama, te iverak (oblić kvrgaš)

Od slatkovodnih su poznate:

Ovdje je važno napomenuti da bi ovu vrstu riba u svakom restaurantu trebalo isfilirati konobar, jer za mnoge goste to je prava muka.

Morski list (Filet de sole)

Morski list ili šfoja počinje se filirati kao i ostale ribe otklanjanjem peraja s leđnog i trbušnog dijela ribe. Poslije toga se po sredini ribe, od glave prema repu, po samoj kralješnici do kosti riba razreže, zatim se nož zabode ispod gornjeg trbušnog fileja i kosti te vuče od glave do repa. Na taj se način dobiva prvi filej te ribe, koji se stavlja na zagrijani tanjur.

Taj se postupak ponovi s leđnim filejom i ispod mesa se pojavi cijela kralješnica sa spletom svojih kostiju, koje se odstranjuju na način da se ispod njih, kod glave, podvuče nož i vuče do repa. Sada su ispod kostiju ostala dva čista fileja koja se razdvoje i stavljaju na tanjur gosta ili ostaju u plitici na grijaču, dok se ne pojedu prvi fileji.

Rumbač, rumb (Turbot)

Ukoliko je riba pripremljena, kuhana ili pečena zajedno s glavom, najprije se ona odstrani, zatim rep i peraje. Sa kuhane ribe odstranjuje se zatim crna koža s leđa (ako nije skinuta prije kuhanja), dok se bijeli (želatinizirani) dio kože s trbušne strane daje uz pripadajući file ribe.

Tako očišćena polovica ribe se filira. Filiranje počinje tako što se riba razreže po cijeloj dužini od glave do repa iznad kralješnice do kosti. Zatim se dva dobivena dijela, leđni i trbušni, režu na još nekoliko mjesta nasuprot vlakana da se dobiju pravilniji fileji. Pošto je isfilirana prva polovica ribe, odstranjuje se splet kostiju.

Druga polovica pomoću lopatice ili noža prereže se po dužini od glave do repa i nareže na nekoliko mjesta da bi se dobili ljepši fileji.

Filiranje ostalih vrsta riba

Oslić (Colin)

Oslić se uglavnom priprema kuhanjem, a na pliticu se stavlja položen na trbuh. Odstranjivanjem peraja i kože počinje se filirati s leđnog dijela, hrpta, tako da se vrhom noža ili žlice pritišće između kralješnice i fileja. Isti se postupak ponovi s druge strane kralješnice.

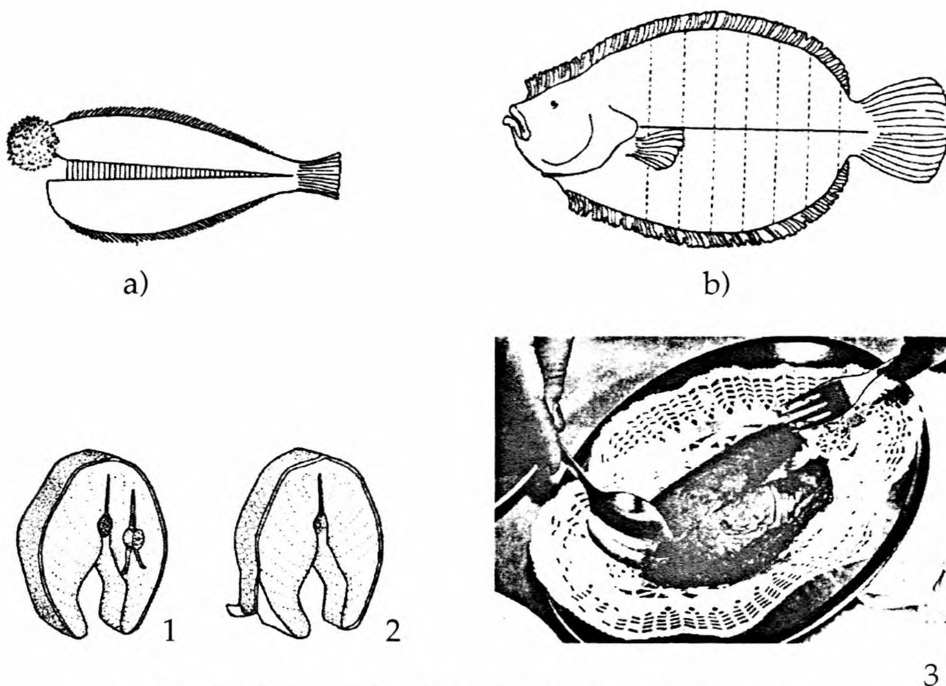
Fileji oslića su dugački, dosta okrugli, kod većih riba treba ih prelomiti. Meso oslića je vrlo nježno i bijelo, preporuča se dijetalcima.

Kosti (hrskavica) oslića se po svome obliku i sastavu znatno razlikuju od drugih riba.

Riblji odrezak (Escalope de poisson)

Često se puta od krupnih, a redovito od velikih riba (tuna), režu odresci, kako bi se zadovoljilo želji gostiju ili da bi se riba brže prodala.

Riblji odresci se dobivaju tako da se od tih krupnih i velikih riba odsječe odrezak debljine nekoliko centimetara u težini jednog obroka zajedno sa središnjom kosti, tako da gost dobije dio leđnog i trbušnog dijela ribe. Odrezak od tune i drugih velikih riba u pravilu je bez kostiju. Riblji odrezak se može pripremiti prženjem ili kuhanjem, nakon čega se mogu prema potrebi i filirati.



Filiranje: a) Lista; b) Rumbača (Rumba); 1, 2 i 3 riblji odresci

Filiranje sušenog lososa (Saumon fumé)

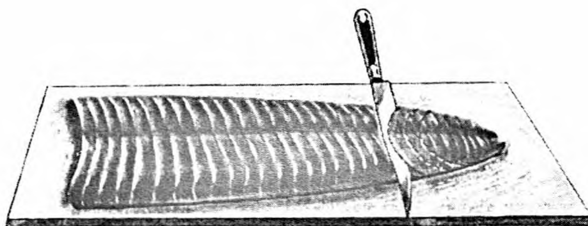
Ovo je posebna vrsta velikog lososa, ribe sjevernih mora. Ribu dobivamo raspolovljenu po dužini i očišćenu od kostiju, sušenu na dimu i hladnom zraku s kojega su već u kuhinji odstranjene peraje. U gastronomiji slovi kao specijalitet.

Sušeni losos (polovica ili četvrtina) stavi se na dasku za rasijecanje, tako da meso bude okrenuto prema gore, a koža uz dasku i tako se donosi do

stola gosta. Riba se filira tankim dugim nožem ukoso prema dasci, da se dobiju što širi i tanji fileji, ali bez kože koja je vrlo žilava i nije za uživanje.

Odrezani fileji slažu se na hladni tanjur, a kao prilog može se dati ili neka salata vezana majonezom, četvrt limuna, a poneki gosti stavljaju na ribu i nekoliko kapi ulja.

U trgovini se mogu naći već tvornički izrezani fileji lososa složeni u obliku ribe, koji se, dakle, ne režu pred gostom, već se samo slažu na tanjur, ali ih je preporučljivo pokazati gostu na dasci za filiranje, da se gost uvjeri u njihovu izvornost.



Filiranje sušenog lososa

11.5. Prilozi uz jela od riba

Uz kuhane ili pržene ribe u nas se najčešće daju razna kuhana povrća začinjena maslacem ili uljem: kuhani krumpir s peršinom, kuhani krumpir na maslacu, kuhana blitva, kuhani špinat u listu i dr.

Internacionalna kuhinja poznaje širi izbor priloga ovim jelima od riba kao što su različite tjestenine, pirjane gljive, zapečena (gratinirana) povrća i sl., kao i velik broj garnitura koje su, kao i prilozi, uvijek lako probavljivi.

Umaci - Ulja - Maslac

U mnogim stranim kuhinjama uz kuhane i pržene ribe daju se i različiti *umaci*, kao npr.: holandski, berneški, kardinalski, bersi, šoron, baršunasti, muslin, nantua, umak od inćuna, kamenica, jastoga i dr. Što je riba kvalitetnija, njoj pripada i bolji umak.

U našoj kuhinji uz kuhane ili pržene ribe umjesto umaka se daje neko od biljnih bezmisrisnih *ulja* u koje je dodan kosani peršin, češnjak i malo mljevenog papra. Gosti iz našeg primorskog dijela, kao i neki inozemni gosti, traže i nerafinirano maslinovo ulje koje ima specifičan miris.

U nekim europskim zemljama uz prženu i kuhanu ribu nudi se gostima rastopljeni *maslac* kojega konobar rastapa kraj stola gostiju u tavici na malom grijaču na žestu. Traže se tri vrste ovog maslaca:

- bijeli rastopljeni maslac (beurre blanc) - koji se skida s grijalice odmah pošto se rastopio,
- svijetli rastopljeni maslac (beurre blond) - koji se skida s grijalice kada se rastopio i dobio svjetlo žutu boju,
- smeđi rastopljeni maslac (beurre brun) - koji se skida kada je rastopljeni maslac dobio smeđu boju.

Posluživanje. Ulje i maslac poslužuju se na uobičajeni način kako se poslužuju umaci. Stave se u posudu uz umake uz koju se daje i žličica i stavlja se gostima na stol da se sami služe. Uz dozvolu gosta to može učiniti i konobar tako da umak stavi kraj ribljeg fileja, a ulje i maslac prelije preko njega.

Nekoliko uputa poslužnom osoblju

- prije početka filiranja obavite sve pripremne radove (stavite postave pred goste, pripremite inventar za filiranje, sredite pomoćni stol, osigurajte pomoć ako je potrebna i dr.),
- bijelo i nježno meso ribe je dokaz da je riba svježa,
- riba koja je duže vremena bila u hladnjaku ima tamnije meso koje se prilikom filiranja drobi, kida,
- s ribljim mesom treba uvijek pažljivo postupati da se ne ošteti,
- prilikom razdvajanja ribljeg mesa činite to uvijek u smjeru pružanja vlakana, iznimke su velike ribe,
- prilikom primanja narudžbe pitajte gosta koji prilog uz ribu želi, kao i hoće li umak, ulje ili rastopljeni maslac,
- koža se skida samo s kuhane ribe.

Provjerite svoje znanje

1. *Na čiji se zahtjev pripremaju jela pred gostima?*
2. *Tko može pripremati jela pred gostima?*
3. *Koje se vrste jela mogu pripremiti pred gostima?*
4. *Koja se hladna predjela mogu pripremati pred gostima?*

5. *Koje su namirnice potrebne za biftek tatar?*
6. *Kako se priprema biftek tatar?*
7. *Koji je inventar potreban za rasijecanje mesa pred gostima?*
8. *Kako se rasijeca jastog ili hlap?*
9. *Koje se ribe filiraju pred gostima?*
10. *Zašto se ribe filiraju pred gostima?*
11. *Zašto se filira kuhana riba?*
12. *Kako se filira pržena riba?*
13. *Kako se filira sušeni losos?*

11.6. Fondiji od mesa (Fondues des viandes)

Fondi od mesa je švicarsko jelo koje je poznato i po nazivu "fritura".

Fondija od mesa ima više vrsta, a najpoznatiji među njima je burgundski fondi.

I ovo jelo gosti sami pripremaju za stolom u blagovaonici, u intimnom društvu.

Potreban inventar

Da bi si gosti mogli pripremiti jelo za stolom, potreban im je odgovarajući inventar koji im konobar stavlja na stol:

1. odgovarajuće kuhalo na žestu ili plin,
2. fondi posudu od rostfraja, bakra ili emajliranog čelika u kojoj se prži meso (franc. fonde caquelon; njem. Fonduetopf),
3. fondi vilice ili drveni štapići dužine oko 30 cm, po gostu 2 kom. na koje se nabada meso i prži u ulju,
4. odgovarajući tanjuri za fondi s pregradama (za meso, priloge i umake), koji se mogu zamijeniti i običnim plitkim tanjurima,
5. mlinac s paprom.

11.6.1. Vrste mesa za fondije

Najvažnija stvar za uspjeh fondija od mesa je dobar izbor vrste i kvalitete mesa. Za ovu priliku preporuča se samo najbolja vrsta i najkvalitetnije

odležano, zrelo i prema potrebi usalamureno meso bez kostiju, kože, suvišnih žilica i masnoće (slanine) i sl.

Naručeno meso se usitnjava na kocke bridova od 2-3 cm, malo posoli i popapri. Izrezane kocke mesa se brišu pomoću čiste i suhe krpe da meso ne prska kada se stavi u vruće ulje, i potom odnosi na stol gostiju da si ga sami pripremaju. Količina mesa po obroku je od 150 do 250 g.

Od **govedine** se najviše koristi pisana pečenka i hrbat (rostbif)

Od **teletine** se uzima pisana pečenka, mekano meso od buta i plećke kao i jetra, bubrezi i srce.

Od **svinjetine** preporuča se pisana pečenka, mekani dijelovi buta i plećke bez slanine, kao i polusušeni proizvodi, šunka, slanina, kobasice.

Od **janjetine** se koristi meso buta i plećke.

Od **srnetine i jelena** uzimaju se odležani but i hrbat.

Od mlade **peradi** prsa.

11.6.2. Ulje za fondije

Za kvalitetu fondija vrlo je važna vrsta i kakvoća ulja u kojem se meso prži. Suvremena prehrana preporuča korištenje što više biljnih ulja i biljnih masti.*)

Švicarci za mesne fondije najviše koriste ulja i masti od kokosa i zemnog oraha (arašida, kikirikija), zatim biljnog ulja i masti od sjemenki: suncokreta, kukuruza, bundeve, repice, soje, bez kolesterola, a koja nemaju jako izražen okus i miris po osnovnoj sirovini od koje se proizvode. Maslinovo ulje se ne preporuča za pripremu fondija zbog njegovog izrazito svojstvenog mirisa i okusa. Isto tako se ne preporuča za fondi miješanje dvaju ili više vrsta ulja zbog različitih točaka njihova vrelišta. Važno je da ulja, određena za fondije, mogu podnijeti temperaturu od 180 do 200°C, a da ne sagore.

Ulje se u kuhinji nalije u fondi posudu do njene polovice. Količina toga ulja ovisi o veličini navedene posude a koja pak ovisi o broju gostiju koji su naručili fondi.

Ulje se u kuhinji u istoj posudi zagrije do temperature na kojoj se ulje počinje lagano dimiti, jer bi zagrijavanje istoga ulja na stolu gostiju trajalo oko sat vremena. Zagrijano ulje stavlja se na grijač koji ima upaljen plamenik, a čija je uloga da održava ulje na potrebnoj temperaturi, da bi se meso moglo pržiti bez poteškoća, jer svako novo stavljanje mesa u ulje za prže-

---

*) Ulje se dijeli na ulje za kuhanje i ulje za salate. U bogatijim zemljama sve se više koristi ulje od: kokosa, zemnog oraha (arašida), palme, sezama, badema, avokada. Biljne su masnoće, za razliku od životinjskih, lakše probavljive i nemaju kolesterola.

nje, hladi ulje. Ako se ulje u posudi ohladi do točke da više ne može pržiti meso, treba pojačati plamen ili učiniti stanku u prženju da se ulje ponovo zagrije. U međuvremenu se preporuča gostima da popiju piće, jedu priloge s umacima i porazgovaraju.

Namirnice koje će se pržiti u ulju, prethodno je potrebno u kuhinji osušiti čistom krpom, jer kapljice vode, soka od mesa, u vrućem ulju izazivaju pucketanje i prskanje ulja. Ne bi se trebalo u istom ulju pržiti više od tri obroka (tri navrata, ture). Ako je ulje poslije fondija još za uporabu, u kuhinji će se iskoristiti u druge svrhe. Novim gostima za njihov fondi treba dati svježe nekorišteno ulje.

11.6.3. Prilozi fondijima od mesa

Prilozi trebaju biti tako sastavljeni da među njima bude onih koji su po okusu ljuti, pikantni, kiseli, slatko-kiseli, blagi, slatkasti, onih koji hrskaju, ako gosti nisu drugačije zaželjeli, tako da za stolom svaki gost nađe ono što mu najviše odgovara.

Povrća. U pravilu se uz fondi daje više vrsta povrća koja su najčešće kuhana, kiseljena, svježa ili pržena (popčips). Tako se nude: kiseli krastavci, biser luk, kisela paprika, mixed-pickles, marinirane gljive, kiseli feferoni, crne i zelene masline, svježa rajčica, svježi krastavci, svježi ribani hren, šparoge, srce artičoke, kosani luk, pomčips i dr. Mogu se nuditi i različite vrste vezanih salata (francuska, ruska, valdorf, i sl.), zatim različite lisnate i druge vrste salata.

Umaci. Umaci uz sva jela, pa tako i uz fondi, imaju ulogu da jelu, uz koje se jedu, upotpune tek, prije svega okus, da ga učine interesantnijim, izvornijim, probavljivijim. Umaci su također i vrsta priloga koji se nikada ne jedu sami, već uz neko drugo jelo. Oni se izabiru po istom načelu vodeći brigu o različitim mogućim željama, okusima gostiju. Stoga se gostima daje od 3 do 5 vrsta toplih i hladnih gustih umaka koji se pripremaju u kuhinji, kao npr. holandski, berneški, španjolski, muslinski, papreni, mliječni, kumberland, kao i umaci na temelju majoneze: tatar, remulad, šantili i dr. Ne smijemo gostima zaboraviti ponuditi poznate tvorničle umake, od rajčice (kečap), od gorišice, od soje, tabasko, worcestershire i dr.

Začini. Mogu se koristiti sve vrste začina: sol, papar, paprika.

Kruh. Na stol se stavlja jedna ili dvije košarice s narezanim kruhom, među kojim treba biti bijelog kruha, ali i integralnog, raženog, crnog.

Piće. Gostima se nudi vino bijelo i crno, pivo, a neki gosti rado uz ovo jelo piju i bistre rakije.

Kulinarska profinjenost ovog jela izražava se odabirom mesa, priloga, začina, pića i dakako kakvoćom umaka. Fondi se može priremiti od dvije ili više vrsta mesa. Pri tome treba paziti da prilikom prženja mesa ne dođe do zabune da se npr. goveđe meso ne prepeče, a svinjetina ne jede krvava ili svijetle boje.

Blagovaonica i postava na stolu

Preporučljivo je da blagovaonica bude uređena u rustikalnom stilu, stolovi dovoljno prostrani i prekriveni stolnjacima od lana grubo tkanih u više boja ili se stavlja set ispred svakog gosta.

Postava. Postava na stolu za svakoga gosta treba se sastojati od tekstilnog ubrusa, velike vilice, noža i dvije fondi-vilice s desne strane noža, čaše za vodu i čaše za odgovarajuće piće, ovisno o želji gosta, kao i ostaloga što pripada postavljenom stolu.

Prvi način posluživanja. Pred gosta se postavlja veliki zagrijani tanjur, a ispred njega odlaže se fondi-tanjur na kojemu su složene namirnice koje pripadaju tom obroku: meso, prilozi, umaci.



Drugi način posluživanja. Na stol ispred gostiju stavi se svaka vrsta namirnice u zasebnu posudu iz koje svaki gost uzima jelo prema svojoj želji. Kuhalo zajedno s fondijem stavlja se na sredinu stola, da jelo bude svima jednako dostupno.

11.6.4. Burgundski fondi (Fondue bourquignonne)

Burgundski fondi, ili kako ga poneko naziva i "burgundska fritura", najstariji i najpoznatiji je od svih mesnih fondija. Može se reći da su preslikavajući njega nastali svi ostali fondiji od mesa, jer razlika između burgundskog i ostalih fondija samo je u izboru vrste mesa i njemu drugih dodataka.

Receptura (za 2 osobe)

Meso: 360 g pisane goveđe pečenke narezane na kocke bridova od 2,5 cm

Masnoća: 1 lit najkvalitetnijeg ulja koje je pristupačno.

Prilozi jelu: marinirane gljive, srce artičoke, kiseli krastavci, mixed-pivkles, masline, feferoni, svježa rajčica i sl.

Umaci: bordoški, tatar, ketchup od rajčice i dr.

Začini: sol, papar, tabasco, gorušica i dr.

Kruh: bijeli uz dodatak integralnog.

Postava (couvert) namijenjena burgundskom fondiju sastoji se od velike vilice i noža, posebne dugačke vilice, toplog plitkog tanjura, tekstilnog ubrusa i čaše za vino, pivo.

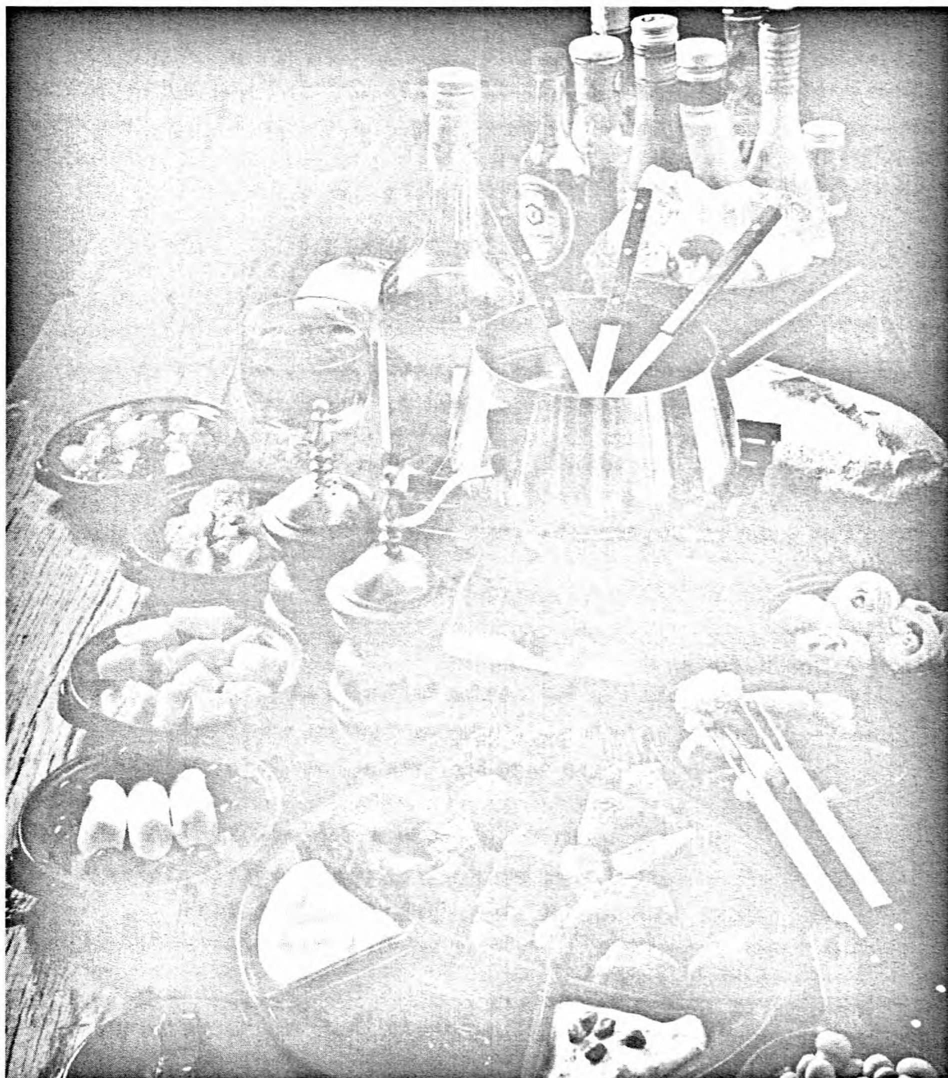
Priprema

Izrezano meso stavlja se na tzv. fondi-tanjure s dijelom priloga i umaka, te poslužuje svakom gostu njegov obrok. Ostalo jelo, koje nije stalo na tanjur, stavlja se u manjim posudama na stol da se gosti sami poslužuju.

Kuhalo na žestu, plin ili električnu energiju, zajedno s posudom u kojoj je zagrijano ulje, stavlja se na sredinu stola za kojim sjede gosti, da svakom gostu bude pristupačno. Kad se ulje dovoljno zagrije, znak je gostima da mogu početi s pripremom jela. Jačina grijanja na kuhalu se podesi tako da ulje i za vrijeme prženja ima istu temperaturu.

Gosti sami svojim drugim vilicama nabadaju meso sa svojih tanjura i stavljaju u vruće ulje, da se prži koliko oni žele, od malo do jako prženog. Goveđe meso nije potrebno dugo pržiti, ali svinjetinu, divljač i ostala mesa potrebno je u cijelosti ispeći. Prženo meso gosti skidaju s vilice i stavljaju na svoje tanjure pomoću običnog pribora za jelo, te uz dodatak priloga, umaka, začina i kruha blaguju.

U slučaju da s vilice nekome padne komadić mesa i ostane u ulju, treba ga odmah izvaditi, jer meso u vrućem ulju vrlo brzo izgori, čime se kvari miris i okus ulja.



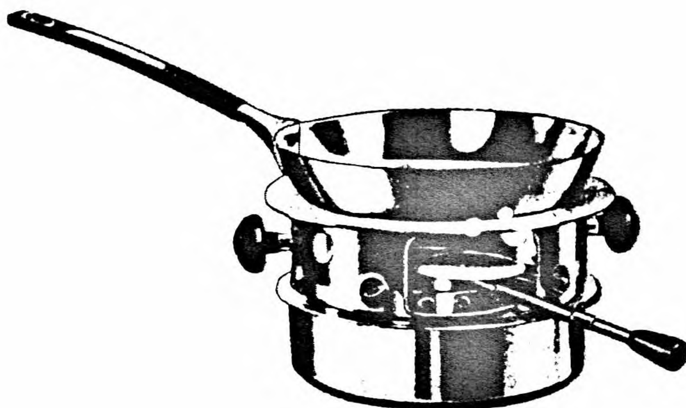
11.7. Kuhanje za stolom gosta

Za kuhanje pred gostima koriste se različite, ali uvijek prvorazredne živežne namirnice i to onda kada su najkvalitetnije, svježe, odnosno odležane, zrele.

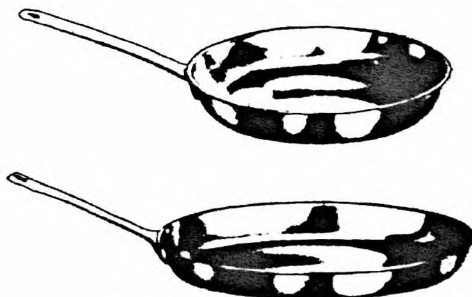
Kuha se pred gostima, na posebnim kolicima opremljenim kuhalom. Kuhanje za stolom gosta ne bi smjelo trajati duže od 15 do 20 minuta.

Nekoliko napomena:

- prije početka kuhanja potrebno je provjeriti da li su svi pripremni radovi obavljeni (da li su postavljene postave pred goste, da li su sve namirnice i svi začini u blizini kuhala, da li u kuhalu ima dovoljno plina ili žeste, da li je sav potreban inventar nadohvat ruke, itd.)
- kuhar ili konobar koji priprema jelo ne smije se udaljavati od tave
- prije nego što se meso od pisane goveđe pečenke, goveđeg hrpta ili jetre stavi u tavu, goste treba pitati koji stupanj pečenosti mesa žele
- meso koje se u kuhinji malo peklo, neće prskati iz tave ili "cvrčati" u njoj i bit će prije gotovo



Kuhalo na žestu



Tave za pripremanje jela pred gostima

- meso koje je završeno, treba izvaditi iz tave i staviti u posebnu posudu na grijač dok se umak u potpunosti ne završi
- skuhana jela poslužuju se uvijek na zagrijanim tanjurima

Nužan inventar prilikom kuhanja pred gostima:

- jedno ili dva kuhala (s kolicima ili bez)
- jedna ili dvije tave u kojima se kuha
- nekoliko pari prihvataljki
- električni grijač
- platneni ubrus
- upaljač ili šibice (za paljenje plina ili žeste).

Teleći medaljoni s gljivama

Receptura (za 2 osobe)
4 teleća medaljona od 9 dag
(od teleće pisane pečenice)
4 dag maslaca
4 gljive
80 ml soka od pečenja
2 porcije pirjane riže
Začini: sol, papar, kosani peršin

Priprema: U tavi se zagrije maslac na kojem se s jedne i druge strane ispeku medaljoni tako da u sredini budu sočni. Medaljoni se stave na tanjure. Na svaki medaljon stavi se glava pečurke pripremljene u kuhini. Umak od pečenja ulije se u tavu i prokuha s umakom koji je bio u tavi, prelije se preko medaljona i posluži gostima. Pirjana riža poslužuje se u posebnoj posudi.

11.8. Flambiranje jela

Flambiranje je poseban način dogotavljanja jela pomoću raznih alkoholnih pića. On se sastoji od paljenja alkoholnih para koje su nastale nakon što se jelu dodala određena količina alkoholnog pića (jedne ili više vrsta) koje se zagrijavanjem jače isparava. Flambira se gotovo uvijek za stolom gostiju koji su jelo naručili.

Flambiranje treba povjeriti iskusnim kuharima i konobarima. Svi načini pripremanja jela i pića pred gostima, kao i sve drugo što se radi pred gostima, lijepo je, ako se to izvede stručno, vješto i u higijenskom i estetskom smislu besprijekorno.

Flambira se najčešće za dvije ili više osoba. Taj posao, naime, zahtijeva opsežne pripremne radove, vrlo stručan rad, a i najkvalitetnije živežne namirnice. Samo jedan obrok pripremljen na taj način bio bi preskup, zato se u pravilu istovremeno flambiraju najmanje dva obroka nekog jela.

Stručno i znalačko izvedeno flambiranje spada u vrhunske vještine poslužnog osoblja, a u isto vrijeme je i atrakcija, pa privlači pažnju prisutnih gostiju.

Prednost flambiranja:

1. sagorijevanjem alkohola dobiva se poseban okus
2. stvara se izvanredan vizualni ugođaj
3. stvara se propagandni efekt koji doprinosi ugledu restauracije
4. postiže se željeni ekonomski rezultat
5. gosti dobivaju ono što je rijetkost.

Pića koja se koriste za flambiranje

Sva pića koja imaju dovoljnu koncentraciju alkohola, mogu se koristiti za flambiranje odgovarajućih jela. Jedno jelo može se flambirati pomoću jednog, dva ili više pića koja zajedno daju harmoničnu aromu, izgled i okus. Prosječna količina alkohola u pićima koja se koriste za flambiranje treba da prelazi 50% da bi se izazvao plamen bez teškoće i da bi bio izražaian. Dakle, za intenzitet i izražajnost plamena važno je:

- piće prije flambiranja zagrijati (lakše se isparava alkohol)
- smanjiti umak iskuhavanjem na najmanju mjeru da bi bilo što manje tekućine koja bi piće suviše razrijedila i time oslabila isparavanje alkohola
- kombinirati pića koja imaju natprosječni postotak alkohola.

Piće kojim ćete flambirati, izmjerite pred gostima baždarenom čašom iz koje će te preliti jelo i flambirati. Nemojte piće u zagrijavanu tavu lijevati iz boce, jer može doći do zapaljenja alkoholne pare u boci i nesreće.

S obzirom na to da se sva pića ne slažu sa svim jelima, potrebno je pronaći ono piće koje će najbolje odgovarati određenim jelima s obzirom na izgled, boju, miris, okus i gustoću umaka.

Mesna jela najčešće se flambiraju vinjakom (cognacom), whiskyjem, vodkom, ginom, rumom i tekilom.

Za flambiranje **slatkih jela** koriste se najviše maraschino, cointreau, grand marnier, triple sec, curaçao, cherry brandy i kruškovac.

Pri **flambiranju voća** najpogodnije je da jedno od pića bude liker ili rakija dotičnog voća ili piće vrlo slično njemu s obzirom na okus, miris i boju. Vinjak, cognac i cointreau se koriste se za flambiranje pojedinih slanih i slatkih jela.

Jela u kojima se želi naglasiti njihov specifičan okus ili miris (kolači, voće), flambiraju se pićima od kojih jedno svojom aromom naglašava okus i miris jela.

Upute za flambiranje jela

1. Kolica za flambiranje ili priključni stol sa kuhalima treba postaviti neposredno uz stol gostiju da bi gosti vidjeli cijeli proces pripreme i flambiranja. Ne smije ih se, ipak, postaviti suviše blizu jer temperatura kuhala i pare iz tave mogu smetati gostima.
2. Kolica za flambiranje ili priključni stol s kuhalima treba postaviti dalje od zavjesa, stolne lampe, drvene, plastične ili tekstilne pregrade (tapecirane) i sl., jer bi plamen mogao izazvati nezgodu. Flambiranje u hotelskoj sobi treba izbjegavati.
3. Prije flambiranja svi pripremni radovi trebaju biti obavljeni; sve namirnice, pića i pribor s kojim će se raditi trebaju biti na dohvat ruku onoga koji priprema jelo; pribor na stolu (postava) treba biti na svom mjestu za svakog gosta.
4. Treba osigurati dovoljnu količinu energije (plina, žeste, svijeća) koja se koristi za kuhanje, odnosno flambiranje nekog jela.
5. Osoba koja flambira kraj stola gosta treba imati brze, stručne i elegantne pokrete. Ne smije, ipak prebrzo raditi, da gost ne bi stekao dojam da je važnije što prije dogovoriti jelo nego ga kvalitetno pripremiti.
6. Prilikom flambiranja jela tijelo se ne smije naginjati nad tavu.
7. Prije početka rada, flambiranja, tavu treba nad plamenom ravnomjerno zagrijavati.
8. Jela koja se flambiraju ne smiju se previše ispeći ili ispirjati, a voće ne smije postati suviše mekano.
9. Prije nego se na tavu stavi maslac, na nju se stavi žličica ulja da maslac naglo ne izgori.

Inventar potreban pri flambiranju jela

Restauracije u kojima se jela flambiraju kod stola gosta, trebaju imati:

- kolica za flambiranje jela koja imaju ugrađena jedno ili dva kuhala na plin ili žestu
- kuhala na žestu (etilni alkohol) koja su prenosiva i neovisna o kolicima
- kuhala na plin (imaju istu namjenu kao i kuhala na žestu)

- električne grijače koji služe da bi se određeno jelo zadržalo na željenoj temperaturi pola sata
- tave u kojima se jela flambiraju (izrađene od različitih legura, a mogu biti okruglog, ovalnog ili četvrtastog oblika)
- žlice i viljuške posebnog oblika i znatno veće od klasičnih.

Pripreme u kuhinji

U kuhinji se pripremaju sve namirnice potrebne za flambiranje jela. Određenu vrstu i količinu namirnica stavlja se u odgovarajuću posudu u kojoj se iznosi pred goste.

Mesna jela pripreme se do visokog stupnja gotovosti, tako da se pred gostima izvede samo završni dio dogotavljanja, flambiranje jela, koje ne smije trajati duže od 10 do 15 minuta.

Jela od povrća, koja se daju kao prilozi, u kuhinji se pripreme u cijelosti.

11.8.1. Flambiranje slanih jela

Flambirani teleći medaljoni u umaku od marsale

Receptura (za 2 osobe)

36 dag telećih medaljona (6 kom x 6 dag)

30 ml vinjaka

3 dag maslaca

80 ml soka od telećeg pečenja

8 dag kuhanih šampinjona

50 ml slatkog vrhnja

10 ml pirjane riže (2 porcije)

40 ml marsale

Začini: sol, papar, kosani peršin.

Priprema: Meso doneseno iz kuhinje doprži se na maslacu te flambira vinjakom. Flambirani medaljoni izvade se iz tave i stave u posudu (tembal) s poklopcem za grijač.

U tavu se dolije sok od pečenja, prema potrebi dodaju začini, šampinjona, marsala i pusti da kuha dok ne dobije dovoljno gust umak. Na koncu se dodaje slatko vrhnje. Medaljoni se slože na zagrijane tanjure, preliju umakom i doda porcija pirjane riže. Na rižu se stavi malo kosanog peršina.

Flambirana teleća jetra *Jamaika*

Receptura (za 2 osobe)

36 dag telećih jetara izrezanih na odreske

3 dag maslaca

4 polovice banane

40 ml Jamaika ruma

20 dag salate glavatice

Začini: sol, papar, ingver u prahu.

Priprema: Tavu s maslacem treba dobro zagrijati i u njoj dopeći izrezanu jetru. Treba pažljivo peći s jedne, a zatim s druge strane.

Gotova jetra u sredini mora biti ružičasta.

Banane se stave u tavu i peku zajedno s jetrom. Potom se jetra i banane prelijevaju rumom i flambiraju. Pošto je flambirana, jetra se začini navedenim začinima.

Jetra i banane slože se na tanjure i posluže.

Salata glavatica donosi se pripremljena iz kuhinje zasebno za svakog gosta.

11.8.2. Flambiranje slatkih jela

Od slatkih jela flambirati se mogu raznovrsni kolači. U ovu grupu ubrajaju se i flambirana jela od voća.

Flambirane palačinke *Suzette*

Receptura (za 2 osobe)

6 palačinka promjera 12 cm

3 dag maslaca

5 dag mljevenih oraha ili badema

100 ml soka od naranče

50 ml soka od limuna

50 ml slatkog vrhnja

5 dag kristal-šećera

30 ml vinjaka

20 ml maraschina.

Priprema: U zagrijanu tavu na kuhalu stavi se šećer i pusti da se istopi sve dok ne dobije svjetložutu boju. Na njega se stavlja maslac koji se malo prepржi, zatim se u tavu nalije sok od limuna i naranče. Kad umak prokuha, svaka se palačinka pospe mljevenim orasima i prelije umakom iz tave. Tako posipane i prelivene umakom palačinke se saviju u trokut. Ovako savijene palačinke slažu se u tavi jedna do druge i prelijevaju maraskinom i vinjakom. Tava se nagne prema plamenu da bi se zapalile alkoholne pare.

Ravnomjernim pokretima tave iznad plamena pospješuje se sagorijevanje alkohola i stvara veći plamen. Nestankom alkohola plamen se gasi. Palačinke se stavljaju na pripremljene velike tople tanjure i pokrivaju.

Ostaku umaka u tavi dodaje se vrhnje i zagrijava na tavi što brže i jače, ali se ne smije dozvoliti da prokuha.

Tako dobiven umak prelijeva se preko palačinki u tanjurima. Od pribora za jelo daje se s desne strane tanjura desertna žlica, a s lijeve viljuška.

Flambirane breskve

Receptura (za 2 osobe)

4 veće ili 6 manjih polovica bresaka

4 dag maslaca

100 ml soka od bresaka iz limenke

1,5 dag šećera u kristalu

1 kuglica sladoleda za svaku polovicu brskve

3 zrna (koštice) badema za svaku polovicu breskve

20 ml apricot-brandya (grand marinera ili cointreaua)

30 ml vinjaka

Priprema. Na istopljeni šećer dodaje se maslac koji se malo prepржi. Zatim se dodaje sok od bresaka i pošto se šećer rastopio, dodaju se breskve u koje su nabodeni očišćeni bademi (oguljeni od vanjske kožice).

U toku pirjanja breskve treba s unutrašnje strane nabadati viljuškom. Kada je umak dovoljno iskuhao, dodaju se apricot-brendi i vinjak te se alkoholne pare odmah pale. Tava s breskvama podigne se malo iznad kuhala i lagano ravnomjerno pomiče. Pošto se plamen ugasio, na zagrijane se tanjure stavi sladoled, a na njega breskva. Prelije se umakom iz tave i poslužuje.

Provjerite svoje znanje

1. *Koji je inventar potreban za pripremanje fondi od mesa?*
2. *Od kojeg se mesa može pripremati fondi?*
3. *Kako se priprema burgundski fondi?*
4. *Opišite kako se kuhaju teleći medaljoni s gljivama.*
5. *Koji je inventar potreban za flambiranje jela pred gostima?*
6. *Koje su osobine flambiranih jela?*
7. *Koja se slatka jela najčešće flambiraju?*
8. *Kako se flambiraju:*
   a) slana jela?
   b) slatka jela?

12. DIJETALNA PREHRANA

Dijeta*) je način prehrane prilagođen zdravstvenom stanju čovjeka, bolesnika, s ciljem izliječenja ili održavanja zdravlja. Veliki broj bolesti liječi se dijetalnom prehranom uz koju se uzimaju i odgovarajući lijekovi.

Dijetalnu prehranu određuje liječnik specijalist (nutricionist, gastroenterolog) na temelju vrste i stadija bolesti.

U zdravstvenim ustanovama se pripremaju dijetalne prehrane pod kontrolom stručne osobe zvane dijetetičar koji, u dogovoru s liječnikom koji je propisao dijetu, određuje vrstu i količinu jela i način pripremanja. Dijetalna prehrana je sastavni dio terapije liječenja bolesti.

Dijetalna prehrana može se pružati i u ugostiteljskim objektima koji su specijalizirani za tu vrstu usluga (dijetalne restauracije).

Ima slučajeva da turisti rekovalescenti**) uvjetuju svoj boravak u hotelu s pružanjem odgovarajuće dijetalne prehrane.

Osnovna načela dijetalne prehrane

- dijetalna prehrana treba biti sastavljena od svježih, lako probaljivih raznovrsnih namirnica,
- hrana treba biti ukusno pripremljena i lijepa izgleda, umjereno temperirana, niti pretopla, niti prehladna,
- masnoća, u kojoj se je već nešto pripremalo, ne smije se koristiti za drugo jelo,

*) Dijetetika je znanost o prehrani zdravih i bolesnih ljudi koja, u te svrhe, primjenjuje znanstvena i medicinska dostignuća; to je grana medicine koja je usko povezana s kuharstvom, načinima pripremanja hrane.

**) Rekonvalescent je osoba koja se oporavlja nakon teže bolesti i obično nije cijeli dan vezana uz krevet.

- tijekom pripreme hrane dodaje se samo neophodna masnoća, a ostatak u završnici, jer tijekom pečenja ili prženja nastaju procesi koji razlažu masnoću, što može biti štetno za bolesnika,
- za svaki obrok jelo treba biti svježe pripremljeno jer su se u hrani, ostaloj od prošlog obroka, mogle razviti štetne bakterije,
- hrana se poslužuje u malim obrocima kojih može biti od 3 do 6,
- napici se uživaju između blagovanja obroka,
- promjenu dijete u cijelosti ili djelomično može učiniti samo liječnik.

Količina hrane koja se obračunava i daje za normalnu prehranu, kao što znamo, zasniva se na netto ili brutto težini (količini) sirove namirnice, a koja se tijekom priprema znatno smanji (kalira).

Kod određivanja količine namirnica za neko jelo u dijetalnom sustavu, računa se netto količina (težina već pripremljenog jela) gotovog za blagovanje bez kala bilo koje vrste. Ako se npr. kaže da dijeta treba sadržavati 100 g telećeg pečenja, onda je to 100 g već pečenog telećeg mesa bez kosti, žila, masnoće, umaka i sl. spremnog za blagovanje. Ista je stvar i s drugim namirnicama, odnosno jelima. Na ovaj način bolesnik zaista dobiva onoliko, koliko je dijetom propisano.

Suvremeni način i dijetalne prehrane zasniva se na individualnom pristupu, na dogovoru između bolesnika s jedne i liječnika ili dijetetičara s druge strane. U razgovoru se pronalazi rješenje između onoga što bolesnik smije i onoga što želi blagovati.

12.1. Oblici dijeta

S obzirom na oblik u kojemu se dijete pojavljuju, svrstane su u nekoliko vrsta.

Tekuća dijeta - dijeta s tekućom hranom podrazumijeva hranjivu tekućinu bogatu bjelančevinama, ugljikohidratima, mineralima, vitaminima i sl. ovisno o tome što je dozvoljeno za prehranu. Može se sastojati od: nemasnog mlijeka, bistre mesne juhe, voćnog soka, domaćih čajeva zaslađenih šećerom, medom i sl.

Kašasta dijeta - priprema se kuhanjem od raznovrsnih dozvoljenih namirnicama koje se potom melju i protiskuju. Gotovo jelo ima izgled rjeđe ili gušće kaše.

Kruta dijeta - za razliku od tekuće i kašaste ova se dijeta priprema od dozvoljenih namirnica na uobičejen način. Svaka je namirnica zasebna i ima uobičajeni oblik i izgled jela.

12.2. Vrste dijeta

Dijeta za bolesti srca

Dijeta za bolesti srca zasniva se najčešće na hrani niže energetske vrijednosti, što znači da bolesnik u najviše slučajeva mora smršaviti, naročito ako prelazi normalnu tjelesnu težinu, jer se i na taj način olakšava rad srca.

Jela za ovu dijetu trebaju se pripremiti od manirnica koje su siromašne celuloznim tvarima jer su one lakše probavljive i ne nadimaju probavne organe.

Najbolji je tip kašaste dijete pripremljen s malim količinama ulja ili maslaca, bez soli i oštrih začina, jer sol u hrani na sebe veže previše vode, a začini izazivaju žeđ, što otežava rad srca.

Dijeta za bolesti srca treba se sastojati od jela koja se brzo i lako probavljaju i ne izazivaju potrebu za tekućinom. Preporuka je da se dnevno potrebna količina hrane uzima u 5 do 6 manjih obroka.

Dozvoljena jela i namirnice

Meso: teletina, mesa peradi, nemasna šunka, ribe i sl. sve u kuhanom obliku. U nedostatku mesa može se uzeti: svježi sir, sir za mazanje, i druge lakoprobavljive mliječne proizvode.

Povrće: sve vrste lako probavljivog povrća, riža, pripremljeno kuhanjem.

Tjestenina: sve vrste kuhanih tijesta s malo masnoće.

Masnoće: biljna ulja i masti, maslac, vrhnje.

Voće: sve domaće vrste svježeg voća.

Napici: kava, čaj, voćni sokovi, mineralna voda.

Zabranjena jela i namirnice

Meso: divljač, tamna mesa, salamurena i na dimu sušena mesa, masna mesa.

Povrće: grah, grašak, leća, mahunasto povrće, gljive.

Voće: orasi, lješnjaci, bademi, rogači i sl.

Pića: sve vrste alkoholnih pića.

Dijeta za bolesti jetre

Dijeta za bolesti jetre mora se pripremati od potpuno svježih namirnica, što je naročito važno za one namirnice, koje se brzo kvare.

Dozvoljena jela i namirnice

Meso: mogu se koristiti sve vrste svježeg mesa zajedno sa nemasnim dijelovima svinjetine, nemasne slatkovodne i morske ribe.

Jaja: se pripremaju na način koji odgovara bolesniku.

Tjestenine: sve vrste, riža, pahuljice, odstajali kruh.

Mliječni proizvodi: od svježeg i fermentiranog mlijeka, jogurt, kefir

Povrće: krumpir, špinat, blitva, protisnute leguminoze, cikla.

Masnoće: prednost se daje biljnom ulju i mastima, maslacu u količini koja ne prelazi 80 g dnevno.

Voće: svježe, kuhano, protisnuto, prerađevine.

Desert: sve vrste kolača bez mnogo masnoće; šećer, med, marmelada.

Piće: sve vrste voćnih negaziranih sokova, lagana kava i pravi čaj.

Zabranjena jela i namirnice

Meso: sve vrste suhomesnatih proizvoda sušenih na dimu, konzervirana mesa u limenkama, konzervirane ribe i svježe masne ribe. Iznutrice od goveda, svinja, teladi: bubrezi, mozak, pluća, tripice (osim teleće jetre); masna perad, divljač, pohana mesa, ribe pečene, pržene i pohane.

Jaja: tvrdo kuhana sa ili bez majoneze, majoneza.

Mliječni proizvodi: zreli, tvrdi, punomasni i sirevi s plemenitom plijesni.

Povrće: bogato celulozom, pečeni i prženi krumpir, zelje, krastavci, gljive, salata endivija.

Tjestenine: svježi kruh, kruh od kukuruza, raži, zobi.

Masnoće: životinjske maste dobivene topljenjem (svinjska, od peradi)

Začini: papar, paprika, gorušica, jaki ocat, hren, češnjak, luk.

Deserti: masni i teško probavljivi kolači od dizanog tijesta u kojima ima pecivnog praška i više jaja.

Pića: sva alkoholna pića, jaki (indijski) pravi čaj, hladna i ledena pića.

Dijeta za šećerne bolesti

Hrana za dijetu od šećerne bolesti (dijabetes) se pretežito kuha ili pirja i to s malo masnoće i bez brašna, a može se pripremati i na roštilju s vrlo malo masnoće i bez oštrih začina. Zamjena za meso mogu biti jaja i sir.

Ova dijeta treba biti sastavljena od namirnica koje ne sadrže značajnije količine šećera ili škroba. Kruh se često zamjenjuje krumpirom, rižom, svježim sirom, tjesteninom i sl. Pravi šećer potreban u kavi, čaju i sl. nadomješten je saharinom, a potrebne količine šećera moguće je unijeti u organizam voćem. Potrebnu dnevnu količinu hrane preporuča se uzeti u 5 do 6 manjih obroka.

Dozvoljena jela i namirnice

Mesa: sve vrste svježeg mesa, ribe, rakovi, školjke,

Masnoće: biljna ulja i masti, maslac, margarin u ograničenim količinama.

Povrće: cvjetača, špinat, rajčica, mahune, šparoge, zelje, krastavci, gljive, salate zelene.

Sladilo: saharin i slični preparati

Napici i pića: koja su bez šećera i alkohola.

Zabranjena jela i namirnice

Mesa: jetra, sve vrste kobasica i suhomesnatih proizvoda, pašteta, pohana mesa, jela pripremljena u umaku, žitne i prežgane juhe.

Povrće: mrkva, grašak šećerac, *uvjetno:*[*)] krumpir, riža, tjestenina.

Voće: dinje, lubenice, borovnice, jagode, kupine, maline, ribizl, smokve i ostalo izrazito slatko voće.

Sladila i kolači: šećer, med, marmelada, džem, kolači, bomboni, čokolada i sl.

Dijeta za bolesti želuca

Ovisno o stupnju oboljenja prilagođuje se i vrsta jela. Nudi se kašasta hrana, najbolje je da bude protisnuta.

Hrana treba biti svježe pripremljena na maslacu ili ulju, bez zaprške i oštrih začina. S pečenih mesa potrebno je skinuti vanjski hruskavi sloj mesa zbog njegove tvrdoće koji, i usitnjen, ostaje grub.

---

*) Uvjetno se mogu koristiti neke namirnice ovisno o količini šećera u krvi bolesnika. Nizak šećer u krvi dozvoljava uzimanje namirnica koje imaju ponešto ugljikohidrata u sebi i obratno.

Dozvoljena jela i namirnice

Meso: teleće, juneće, janjeće i meso peradi bez kože kao i bijele ribe. Najbolje je jela pripremati kuhanjem ili pirjanjem.

Jela od jaja: sve vrste jela od jaja osim tvrdo kuhanih jaja.

Mliječni proizvodi: fermentirano mlijeko: jogurtr, kefir, acidofil, biojogurt, osim zrelih i sirova s plemenitom plijesni.

Povrće: sve vrste povrća, legiminoze samo potisnute.

Tjestenina: sve vrste tjestenine.

Kruh: bijeli kruh, odstajao ili prepečenac.

Voće: sve vrste zrelog voća koje nije izrazito kiselo, bilo svježe ili kuhano.

Desertna jela: sve vrste slatkih jela, osim izričito zabranjenih.

Napici: domaći čajevi, lagani indijski čaj, kava s mlijekom, negazirani voćni sokovi.

Zabranjena jela i namirnice

Mesa: divljač, svinjetina svježa i dimljena, masna perad, ovčetina i drugi proizvodi začinjeni oštrim začinima, sva konzervirana jela iz limenki, marinirana jela, sušene ribe i ostala teško probavljiva jela.

Masnoća: svinjska mast, majoneza.

Povrće: neprotisnute leguminoze, svježi ili ukiseljeni krastavci, paprike, kupus, luk, češnjak, konzervirano povrće iz limenki, hren, prženi krumpir, zelene salate.

Tjestenine: sva jela od dizanog i lisnatog tijesta.

Mliječni proizvodi: tvrdi, dimljeni i zreli sirevi s plemenitom plijesni.

Voće: kiselo, nezrelo, s debelom korom, orasi, lješnjaci, bademi.

Deserti: sladoledi, kolači s kremom od maslaca, čokolade.

Pića: sva alkoholna i gazirana pića.

Dijeta za reume i uloge

Jedan sastojak, koji se nalazi u velikom broju namirnica u različitim količinama, poznat je pod nazivom "purin", a vrlo loše djeluje na oboljeli ljudski organizam od reume i uloga (gihta).

Umijeće je sastavljanja ove dijete u tome što treba sastaviti uravnoteženu dnevnu prehranu bolesnika od namirnica koje nemaju purina ili ih imaju u malim količinama.

Dozvoljena jela i namirnice

Meso: sva mesa sadrže purin, ali u različitim količinama.

Manje purina sadrže: piletina, teletina, janjetina, ovčetina, mršava kuhana šunka, rakovi, bijela morska riba.

Više purina sadrže: govedina, svinjetina, suhomesnati proizvodi, meso masnih gusaka i pataka, plava morska riba. U zamjenu za meso mogu se dati: jaja, mlijeko, sir.

Povrće: krumpir, mrkva, zelje, blitva, šparoge, riža, gljive, krastavci, rotkvice, zelena salata.

Nešto više purina sadrže: leguminoze, špinat, cvjetača.

Tjestenine: bez purina su sve žitarice pa prema tome i proizvodi dobiveni od njih, razne tjestenine, kruh, pecivo i sl.

Masnoće: maslac, biljna ulja i masti.

Voće: jabuke, kruške, banane, trešnje, breskve i kompoti od navedenog voća.

Desert: kolači, kompoti, čokolada, šećer

Zabranjena jela i namirnice

Mesa: iznutrice: mozak, bubrezi, jetra, jezik, mesni ekstrakti.

Povrće: rajčice, sok od rajčica.

Napici: pravi (indijski) čaj, prava kava.

Dijeta za smanjenje tjelesne težine

Ova dijeta poznata i po nazivu"redukcijska dijeta", cilj joj je smanjenje tjelesne težine i zdravih i bolesnih osoba. Osobina ove dijete je znatno niža energetska vrijednost, nego što je ima normalna prehrana. Ona se sastavlja od namirnica koje se koriste u svakodnevnoj zdravoj prehrani, ali je količina nekih namirnica znatno smanjena (reducirana), naročito onih koje su bogate masnoćom i ugljikohidratima.

Dozvoljena jela i namirnice

Meso: sve vrste nemasnih mesa, govedina, junetina, teletina, piletina, divljač, nemasna šunka.

Mliječni proizvodi: mogu se blagovati svi oni koji nisu masni.

Povrće: sve vrste povrća osim leguminoza.

Masnoće: biljna ulja i masti, maslac sve u malim količinama.

Voće: sve vrste voća koje ne sadrži šećer.

Sladilo: saharin i slični proizvodi.

Pića: sva bezalkoholna pića koja ne sadrže šećer.

Ova dijeta nekih dana u tjednu može biti sastavljena samo od voća ili jela od povrća.

Zabranjena jela i namirnice

Meso: svinjetina i sva druga masna mesa.

Tjestenina: treba izbjegavati korištenje svih vrsta jela dobivenih od žitarica zbog ugljikohidrata.

Masnoće: svinjska mast, loj, majoneza.

Sladila: šećer, med, marmelada, džem i sl.

Voće: slatko voće i avokado (zbog visokog postotka masnoće).

12.3. Posluživanje dijetalaca

Kako smo ranije rekli gosti dijetalci, koji traže usluge prehrane u ugostiteljskim objektima, su rekonvalescenti, polu zdrave osobe, koje prilikom posluživanja zahtijevaju poseban tretman.

Jela se dijetalcima poslužuju za stolom u blagovaonici ili u njihovoj hotelskoj sobi. Posluživanje u blagovaonici čini se poznatim nam pravilima posluživanja pojedinog jela. Ako se goste dijetalce poslužuje u hotelskoj sobi, oni se vjerojatno nalaze u krevetu. Jelo im se donosi na četverokutnom poslužavniku s nisklim rubovima i stavlja pred njih, ili se donošena jela u sobu stavljaju na posebne "krevetne stoliće" na kojima ima mjesta kao i na poslužavnicima za tanjur s glavnim jelom, šalicom s juhom, salatom, kolačem, priborom za jelo i stavlja se pred goste koji sjede u krevetu.

12.4. Psihologija posluživanja dijetalaca

S obzirom na fizičko i psihičko stanje dijetalaca (rekonvalescenata) oni zaslužuju poseban odnos poslužnog osoblja.

Vrlo je važno da stol namijenjen ovim gostima bude lijepo postavljen, čist, uredan, sa stručkom cvijeća. Ovi su gosti psihički dosta labilni, uglav-

nom su bez teka, pomalo nervozni i, sve ono što se smatra da bi moglo zasmetati, što bi ih moglo oneraspoložiti, treba ukloniti.

Atmosfera u blagovaonici treba biti mirna, prostorija svijetla i ugodna, a gosti trebaju imati osjećaj da ih se sa zadovoljstvom poslužuje. Gostima treba dati stalne stolove za kojima će po mogućnosti sjediti samo oni. Za stol treba staviti jednog, dvojicu, najviše trojicu gostiju iste životne dobi, koji se međusobno poznaju, imaju iste navike i sl. što sve skupa pozitivno utječe na stvaranje dobre atmosfere u blagovaonici i za stolovima, a to pozitivno utječe na lučenje želučanih sokova i probavu hrane.

Posluživanje ovih gostiju zahtijeva od ugostitelja određenu psihičku pripremu i znanje, uvijek osmijeh, dobro raspoloženje, lijepu riječ, spremnost na usluge i sl.

Psihologija prehrane, u što pripada i psihologija posluživanja, proučava têk zdravih i bolesnih ljudi i sve ono što na njega može utjecati, od izbora namirnica za jela, načine pripremanja, atmosfere, odnosa poslužnog osoblja prema gostima i dr.

Provjerite svoje znanje

1. *Što se podrazumijeva pod dijetalnim jelima?*
2. *Koja su osnovna načela dijetalne prehrane?*
3. *Zbog čega se u dijetalnoj prehrani treba pridržavati određenih načela?*
4. *Tko određuje vrstu dijetalne prehrane?*
5. *Koje vrsta dijeta poznajete?*
6. *Što znate o psihologiji posluživanja dijetalaca?*

13. PRODAJA UGOSTITELJSKIH USLUGA

13.1. O čemu ovisi uspjeh prodajnog razgovora?

Već smo napomenuli da umijeće i uspjeh vođenja prodajnog razgovora znatno ovisi o poznavanju različitih drugih disciplina, i to ne samo onih usko vezanih za ugostiteljsku struku, već i ostalih, općeobrazovnih. Efikasnost u prodaji rezultat je kvalitetnog obrazovanja i opće kulture. Nikada nije previše naglašena važnost dobrog poznavanja usluga koje prodaju ugostitelji.

Osnovno je da ugostitelj može pravilno rastumačiti gostu od čega se neka usluga sastoji, na koji se način priprema, koja je osnovna namirnica, od čega se sastoji prilog ili garnitura, kojim je začinima jelo začinjeno, koliko je vremena potrebno da se jelo pripremi, kako jelo izgleda, kojeg je okusa usluga, koje će piće najbolje prijati uz jelo itd. Pri tome treba znati koji je način posluživanja određene usluge najdjelotvorniji. Loše poslužena neka usluga može pokvariti dobar dojam o jelu kojega je gost stekao.

Osim poznavanja elemenata ugostiteljske struke od velike je važnosti da ugostitelj, koji prodaje usluge i kontaktira s gostima, pozna i koristi određena znanja s područja primijenjene psihologije. Zapravo, ugostiteljska, kao i znanja s područja psihologije, ugostitelju prodavaču su stručna znanja jer se ona istovremeno i s istim ciljem koriste.

Za ugostitelja, koji radi u turističkim krajevima, od posebne je važnosti poznavanje stranih jezika. Što ih više i bolje poznaje, posao će mu biti lakši i interesantniji, prodajni razgovor će biti temeljitiji, a time će biti i više prodanih usluga.

Prilikom prodaje ugostiteljskih usluga veliko olakšanje mogu biti dobro sastavljeni i na stranim jezicima prevedeni cjenici usluga i koji se stavljaju gostima na raspolaganje. Oni trebaju u skraćenom opisu objasniti od čega se pojedina usluga sastoji, na koji je način pripremljena, kakvog je okusa i sl. To oduševljava strane goste i povećava produktivnost poslužnog osob-

lja, jer se konobar ne mora dugo zadržavati kod stola gosta da odgovori na njegova pitanja.

Naročito važan faktor za uspješno vođenje prodajnog razgovora je vrijeme koje ugostitelju stoji na raspolaganju. Što je ono duže, postoji i bolja mogućnost za uspješniju prodaju usluga.

Poznato je da se prodaja smatra najtežom fazom u procesu pružanja usluga (doček, prihvat i smještaj gostiju, prodajni razgovor i primanje narudžbe, boniranje prodanih usluga, dopremanje usluga, posluživanje usluga...).

Neki stručnjaci za ovo područje navode da je prodaja očaravajuće zanimanje, drugi smatraju da je prodaja samo za prirodno nadarene za taj posao, a većina tvrdi da se sposobnost nuđenja i prodaje može usavršiti radom i školovanjem.

U prodaji je već prvi kontakt, prvih nekoliko desetaka sekundi razgovora između gosta i ugostitelja, najčešće presudan faktor za ishod prodajnog razgovora, odnosno rezultata prodaje. U tom vremenu ugostitelj treba pobuditi pažnju i pozornost kako to čini.

Susretljiv, dobronamjeran osmijeh, želja da se gostu izađe u susret, može ispraviti razne učinjene greške i znatno pridonijeti situaciji u kojoj se vodi prodajni razgovor. Ovaj razgovor u ugostiteljskom objektu može se obavljati i u nekoliko navrata, dok je gost u objektu (prodaja predjela ili juhe, mesnog jela s prilozima i salatom, desertnog jela, pića), ovisno o tome kako gost želi.

Savladavanje tehnike i vještine prodaje ugostiteljskih usluga može se poboljšati školovanjem, prisustvovanjem seminarima, čitanjem i praćenjem literature itd. Samo je po sebi razumljivo da se svatko u tom poslu mora stalno usavršavati, upoznavajući teoriju, ali i analizirajući uspješnu praksu. Testirajte kolege koji vas poslužuju. Što je u njihovom nastupu stručno, korektno, ljubazno, gostoljubivo, dobronamjerno? Što od toga smatrate prihvatljivim a što neprihvatljivim, nestručnim, nekorektnim? Neka to procjenjivanje za vas neprekidno traje, ali neka ono bude vaša mala tajna.

Nije odjednom moguće svladati tako široko područje znanja i vještina i postati savršen ili idealan ugostitelj prodavač. To je proces koji neprekidno traje cijeli radni vijek. U početku s većim, a kasnije sa sve manjim intenzitetom, jer se ranije stečena znanja i iskustva samo nadograđuju.

Gosti osuđuju konobare koji "prodaju bez srca i samo misle na zaradu koju će donijeti visina prometa." Na takve "dobre prodavače" gosti se u pravilu ne žale, nego ih samo zaobilaze, ne svraćaju u rajon toga konobara ili, što je još gore, oni ne zalaze niti u objekt gdje on radi.

Primijenjivanje istog šablona dočeka, razgovora i naučenih nekoliko fraza prodaje, na isti način, za svakog gosta i u svim prilikama, velika je gre-

ška koju u pravilu čine neiskusni i nedovoljno stručno izobraženi ugostitelji. U svakoj prilici i uvijek moramo paziti da gostu odamo dužnu pažnju, ako je u društvu da ne kažemo nešto što društvo ne bi trebalo znati (kako često k nama dolazi, s kime dolazi, koliko troši, koje navike ima i sl.).

Dobar ugostitelj nikada neće zloupotrijebiti nepoznavanje usluga gosta i na taj način učiniti veći promet, nego će gostu pomoći da usluge što bolje shvati i razumije, sa svim njihovim osobinama.

Bilo kakav pritisak na gosta da uzme neku uslugu, ne smije se dozvoliti. Gost ima pravo birati i dobiti uslugu koju želi od onoga što se nudi. Ugostitelj je tu samo da gostu olakša izbor usluge svojim savjetom, preporukom. Gost mora osjetiti susretljivost i dobrodošlicu na svakom koraku, u svakom kontaktu s osobljem ugostiteljske kuće.

Plemenita motiviranost ugostitelja da ostvari što veći promet, realizaciju, na zadovoljstvo gosta i kuće, važan je element prodajnog razgovora.

Ugostitelji ponekada i griješe kada gosta, kojega prvi puta vide, procijene kao slabog potrošača na temelju njegovog izgleda i odijela. Svaki gost zaslužuje "kraljevski doček", jer smo rekli da je gost "kralj". Bolje je da se mi prevarimo procjenjujući gosta i očekujući od njega više, nego da se on razočara u nama već na prvom susretu. Svaki gost zaslužuje najbolji mogući doček, bez obzira da li je naručio svečani ručak ili dolazi popiti voćni sok.

Često puta konobar, i pored svoje dobre stručnosti u pogledu dočeka gosta i umijeća prodaje, ne postiže onu visinu prodaje koju objektivno gledajući može ostvariti.

Iz navedenoga i ostaloga može se zaključiti da uspjeh prodajnog razgovora ovisi o više faktora u koje se ubrajaju:

- iznos financijskih sredstava koja gostu stoje na raspolaganju za te usluge,
- želja i potreba gosta za uslugama koje se nude,
- asortiman usluga koje se u objektu nude,
- motiviranost ili navika gosta da ponuđene usluge blaguje,
- ambijent i atmosfera u kojoj se usluga prodaje i konzumira,
- kvalitet usluga koje se nude,
- vrijeme koje stoji gostima na raspolaganju za konzumiranje,
- godišnje doba,
- vjerski, zdravstveni, starosni ili neki drugi objektivni razlozi.

Ako gost dođe u restauraciju s namjerom da blaguje samo jedno jelo, a konobar mu uspije prodati još i kolač i gost napusti objekt zadovoljan, znak je da je prodajni razgovor dobro obavljen.

Uspješno vođenje i završavaje prodajnog razgovora dokaz je stručnosti i sposobnosti ugostitelja, čiji je rezultat mjerljiv samo u usporedbi s rezultatima njegovih kolega u istom ili drugom istovrsnom objektu, koji pod jednakim uvjetima prodaju istovrsne usluge u promatranom vremenu.

U svakoj skupini zaposlenika ima onih koji stalno postižu bolje, odnosno slabije rezultate od prosjeka skupine.

U kreativnom prodavanju usluga, o kakvom mi govorimo, ne može se koristiti isti šablon za sve prilike. Svakom gostu u svakoj prilici treba prilagoditi odgovarajući pristup, a prilike mogu biti slijedeće: npr. gost sam, s prijateljem, s prijateljicom, sa suprugom, s djecom, umoran, veseo itd. Zatim, nije svejedno da li ćemo gosta u navedenim situacijama naći u restauraciji ili u noćnom baru.

13.2. Kako steći povjerenje gosta

Za uspjeh prodaje u ugostiteljstvu neobično je važno da ugostitelj stekne povjerenje gosta kojemu treba prodati neku uslugu. Stečeno povjerenje znatno olakšava i skraćuje vrijeme prodaje. Kako ćemo steći povjerenje gosta, ne postoji siguran način, niti sigurna receptura. Za ugostitelja je svaki gost slučaj za sebe, sa svim svojim osobinama. U svakoj prilici ugostitelj treba pronaći makar minimalnu mogućnost da stekne povjerenje gosta, a to od njega zahtijeva prilagođavanje određenoj situaciji, kako bi se odnosi između gosta i ugostitelja uskladili, a prodajni razgovor tekao jednostavnije i uspješnije.

Profesor Korčmaroš kaže: "Srdačnost je provjeren i siguran način da se usklade međuljudski odnosi. Praktički je nemoguće uspješno prodavati, a da ne postoji dobar odnos između kupca i prodavača. Srdačnost je upravo ona osobina koja u kupca pobuđuje osjećaj povjerenja i sigurnosti prodavača. Ljubaznost i srdačnost vrlo su važne osobine prodavača jer među kupcima ima i neugodnih, sklonih svađi, nervoznih. S takvim kupcima teško će prodavač uspostaviti vezu ako nije prijazan, pažljiv, susretljiv. Osim toga, ne samo što će zadržati pažnju kupca, nego će mu se i posao odvijati uspješno."

Dobar ugostitelj i prodavač treba svojim nastupom prema gostu raspršiti njegove eventualne predrasude s negativnim predznakom, što će postići svojim kulturnim odnosom, susretljivošću i dobrom namjerom. Ugostitelj nikada neće govoriti o nekoj usluzi u superlativu, ako i sam u to ne vjeruje, ako usluga to ne zaslužuje. On nikada neće gostu nešto obećati ako nije siguran da to može ispuniti.

Osim navedene ljubaznosti i srdačnosti, koju gost posebno cijeni, ugostitelj treba uskladiti interese gosta s interesima ugostiteljske kuće, a za to često ima priliku.

Npr. ako konobar ocijeni da bi gosti rado uzeli neko predjelo, može im preporučiti jedan miješani ili hladni narezak koji će podijeliti na dva dijela. Ako to gosti prihvate, konobar će na narudžbu napisati "Miješani narezak (hladni narezak) predjelo za 2 osobe". To će biti znak kuharu da obroku doda neke namirnice: rotkvicu, krišku rajčice, dvije masline i sl., tako da se od jednog obroka jela dobiju dva lijepa predjela. Od jednog bifteka tartar mogu se pripremiti i po tri relativno jeftina delikatesna predjela ako se napravi malo više majoneze, malo povećaju začini i dodaju dva prženca više.

Obrok od dvije palačinke bit će dovoljan za dvoje starijih ljudi ili dvoje djece. Ovakvih se primjera može naći bezbroj. Oni se mogu ostvarivati, samo ako se taj način poslovanja prihvati kao princip poslovne politike ugostiteljskog objekta.

Ovakvim sitnim uslugama gost stiče dojam da se vodi briga o njegovom interesu, a to je velik doprinos stvaranju povjerenja u konobara i poslovnu jedinicu a što je temelj za dobivanje stalnih, vjernih gostiju. Gost će biti više nego zadovoljan ako zaključi da je za svoj novac dobio veći broj i kvalitetnije usluge nego što je očekivao, ili koje bi dobio u drugoj restauraciji.

U mnogim ugostiteljskim jedinicama u svijetu, koje poslužuju usluge hrane, čine se ovako male i besplatne usluge svojim gostima, čime se stvara povjerenje, pospješuje prodaja i dobivaju česti ili stalni gosti. Pri tome trebamo znati, da najveću vrijednost koju ima neki ugostiteljski objekt, su njegovi gosti, njihov broj, kvaliteta i njihova vjernost objektu.

13.3. Razgovor s gostima o blagovanim uslugama

Običaj je, naročito u inozemstvu, da tijekom blagovanja usluge u restauraciji ili još bolje nakon blagovanja, do gosta dođe netko od vlasnika ili rukovoditelja objekta, da ga pozdravi i s njime, ako je gost voljan, malo porazgovara, da čuje od gosta čime je bio ili nije bio zadovoljan, što misli o asortimanu i kvaliteti usluga koje nude, o zaposlenicima, atmosferi u objektu i svemu onome što gosta može oraspoložiti ili oneraspoložiti dok boravi u restauraciji.

Cilj razgovora je da vlasnik objekta dobije sliku o restauraciji onakvu kako je vide gosti, da čuje njihovo mišljenje, što bi eventualno trebalo mijenjati, koliko proširiti izbor usluga, poboljšati njihov kvalitet, podići pružanje usluga na višu razinu itd., radi povećanja zadovoljstva gostiju i prometa, odnosno zarade.

Većina gostiju prihvaća ovaj razgovor, drago im je što ih je došao pozdraviti netko od vlasnika i pita za njihovo mišljenje.

Ovaj razgovor može trajati svega nekoliko minuta. Na njemu neće inzistirati ugostitelj, da ne pokvari raspoloženje gostiju. S kime će ovu vrstu razgovora započeti, ovisi od procjene domaćina. Najvrednije je mišljenje gostiju koji su svaki dan ili često u restauraciji i koji imaju što reći.

13.4. Primjedbe gostiju na usluge

Tijekom prodajnog razgovora ponekad gost postavlja neugodna pitanja ili stavlja prigovor na određenu uslugu, zbog čega neiskusni ugostitelj može pomisliti da gost želi odustati od kupnje usluge i zato traži grešku i prigovara. To ne mora biti točno. Gost često puta postavlja takva pitanja, da bi dobio odgovor koji će mu potvrditi da je ta usluga s onim osobinama koje on želi. To može značiti da je gost zainteresiran za uslugu i on na taj način traži informaciju koja će odstraniti njegove sumnje.

Prigovori na uslugu tijekom prodajnog razgovora mogu postati vrhunac napetosti, poslije čega, ako gost ne dobije odgovor koji će ga zadovoljiti, može prestati daljnji razgovor vezan za tu uslugu.

Ovo je vrlo osjetljiva točka u razgovoru, čiji ishod ovisi najviše o pripremljenosti, znanju i vještini ugostitelja, kao i o zainteresiranosti gosta za uslugu. Nikada ugostitelj neće tvrditi i dokazivati da pojedina usluga ima određene osobine koje, objektivno gledajući, nema. To bi se moglo protumačiti kao namjerna prevara gosta, što je za svaku osudu. Koliko god pitanja bila neugodno postavljena, gostu se neće odgovoriti na nekulturan način s nekim "jakim" netaktičkim argumentom i drskim tonom, kako bi ugostitelj izašao pobjednikom iz tog "rata riječima". U takvoj prilici gost se može osjetiti povrijeđenim, te otići iz objekta, a da uopće ništa ne konzumira. Može se dogoditi, da nikada više ne svrati na to mjesto, ali će vjerojatno pričati prijateljima, ukućanima, rođacima loše stavri o ugostiteljskom objektu i njegovim zaposlenicima. Tu svoju "pobjedu" nad gostom ugostitelj ne može unovčiti, od nje se ne može živjeti. Objektivno gledajući, ona je čisti poraz. Ugostitelj se može osjećati uspješnim samo onda kada je gost maksimalno zadovoljan uslugom.

Važno je ono što o usluzi misli gost, kako je on osjeća, jer on će je konzumirati i platiti.

Svaki prigovor gosta ugostitelj mora shvatiti vrlo ozbiljno i prići mu onako, kako se pristupa svakom poslu.

Svaki ugostitelj, nakon određenog iskustva s prodajom svojih usluga, dolazi do zaključka da gost nije uvijek i potpuno siguran da li određenu uslu-

gu naručiti ili ne. Dosta puta gost samo postavlja "dimnu zavjesu" kada izražava sumnju od njene kupnje.

Gost će npr. prigovoriti bogatom meniju, skupom jelu, stranom piću i sl., ali neće reći da odustaje od njih zbog visoke cijene, iako mu ne odgovara, nego će reći da to nije po njegovom ukusu i sl. To je pravo gosta. Iskusan ugostitelj će to odmah primijeniti i tu "dimnu zavjesu" otkloniti time što će na taktičan način predložiti jeftiniji meni, manje skuplje jelo, domaće piće, i nikada neće gostu dati do znanja da ga je "pročitao".

Primjedbe gostiju na neke usluge najčešće se zasnivaju na tome:

- što gost ima loše iskustvo s tom uslugom ili je čuo loše mišljenje o njoj (loše primljena, slabo poslužena, mala po količini za svoju cijenu i sl.),
- što gost ne poznaje osobine usluge i ne želi to priznati,
- što usluga za gosta ima previsoku cijenu,
- što je ugostitelj suviše uporan u preporučavanju neke usluge.

Prigovor gosta tijekom prodajnog razgovora treba razlikovati od žalbe na uslugu koju je gost blagovao.

13.5. Zamjena za uslugu koju je gost želio

U svakom ugostiteljskom objektu, u kojem se pružaju usluge hrane i pića, treba vladati princip da sve što se nudi, mora i u stvarnosti odgovarati istini. Gost nikada ne bi smio čuti: "ovoga jela ili pića nema" ako za to zaista ne postoje opravdani razlozi.

Radi gotovih jela, kojih ima još nekoliko obroka, konobar treba biti u stalnoj vezi s kuhinjom, da bi upravo stiglim gostima odmah mogao reći kojih jela još ima i koja ih može preporučiti.

U nekim restauracijama postoji manja ploča u kuhinji na koju se ispisuju gotova i jela po narudžbi kojih više nema, odnosno koja se toga dana za ručak ili večeru mogu pripremiti. Isto tako je obavijest za jela koja su pri kraju ili koliko još obroka ima, da se ne dogodi da konobar proda jela kojih više nema. Tada nastaje neugodna situacija i za konobara i za gosta jer to gost obično teško prihvaća ili odlazi u drugu restauraciju.

U takvim prilikama, koje su češće u à la carte restauracijama, konobar, dobar prodavač, već u mislima ima jednu ili više usluga koje su srodne ili vrlo slične onoj koju gost traži i odmah će mu ih ponuditi u zamjenu. Uz nekoliko lijepih riječi isprike postoji mogućnost da ih gost prihvati.

Vrlo je nekorektno gostu dati imitaciju prave usluge, pripremljene od neke druge namirnice, s uvjerenjem da to gost neće otkriti. Gost će prevaru, vjerojatno, otkriti, a poslije toga slijedi blamaža. To je najbolji put do uništenja

ugleda ugostiteljskog objekta i njegovog rukovodstva. Pripremiti jelo od svinjetine umjesto teletine koja je skuplja, za dijetalca to može biti i opasno po zdravlje, dati jeftiniju ribu umjesto skuplje, je čista prevara i za osudu.

Mnogi ugostitelji ulažu mnogo truda da gosta ne bi doveli u takvu situaciju, da nude nešto čega nema.

Ako je neki ugostiteljski objekt poznat po nekim uslugama, trebao bi ih nuditi svakodnevno u odgovarajućoj sezoni, a možda i cijele godine.

13.6. Zaključivanje prodaje

Zaključivanje prodaje, odnosno završetak prodajnog razgovora, dio je faze prodaje koja treba završiti uspjehom.

Dobar ugostitelj svojim čulima prati kretanje cijelog prodajnog razgovora i prema tome prilagođava svoje stavove. Osjetit će kada je najpogodniji trenutak da zaključi prodaju u svoju korist i to na taktičan način.

Pošto je gost dobio dosta informacija o usluzi za koju je zainteresiran, a još se ne može odlučiti, najbolje je da mu konobar kaže još koju prednost usluge za koju je gost zainteresiran i da ga ostavi nasamo nekoliko minuta, da u miru razmisli i da se odluči. Kada se gostu ponudi širi asortiman usluga, on se teže odlučuje, treba mu više vremena.

Kada se konobar vrati, neće gostu postaviti pitanje da li se odlučio, jer je tada gostu najlakše reći "ne", nego će mu predložiti da jedno jelo uzme danas za ručak, a drugo za večeru ili sutra za ručak. Postoje i druge kombinacije koje se mogu koristiti da se gost brže odluči. Gostu će se predložiti da za ručak naruči teleće pečenje uz koje će prijati graševina, a za večeru ostavi divljač, uz koje će piti crno vino, jer će veče biti hladnije i ono će bolje prijati, nego za ručak, kada je vani toplo.

Čim se gost izjasni o usluzi, konobar ju se zapisao, kao i sve prethodne i prije nego je otišao od stola gosta, sve ih pročitao, rezimirao cijeli prodajni razgovor i na taj način provjerio točnost zapisanih usluga. Time je omogućena nadopuna naručenoga jela i pića.

Nakon provjere naručenoga konobar uzima sredstva ponude sa stola s napomenom gostu da je dobro izabrao i da će sigurno biti zadovoljan, što potiče gosta na tzv. postkupovno raspoloženje.

Provjerite svoje znanje

1. *O čemu ovisi uspjeh prodajnog razgovora?*
2. *Kako će konobar najlakše steći povjerenje gosta?*
3. *Zašto je korisno razgovarati s gostom nakon blagovanim usluga-ma?*
4. *Zašto gosti stavljaju primjedbe na pojedine usluge?*
5. *Što ćete učiniti ako gost traži uslugu koja je upravo prodana?*
6. *Što treba učiniti kad se gost odluči za uslugu ili usluge?*

14. STRUČNO NAZIVLJE

A C - skraćenica od francuske riječi: "Appellation contrôlé", koja označava vino zaštićeno kontrolnim (zemljopisnim) podrijetlom.

à choix (a šoa) - izbor po vlastitoj želji, npr. meni, predjelo, sir, voće, desert i sl.

à discrétion (a diskresion) - koliko gost hoće, po želji gosta: gost se može poslužiti uslugom kojom hoće, u količini koja njemu odgovara: predjelo, kolač, salata, kava i sl.

à l'ancienne (a lansian)- na stari način; mesno jelo, preliveno umakom od bijelog vina, u kojemu su šampinjoni i sitni biser-luk.

à l'argentuil (a laržantilj) - mesno jelo preliveno umakom od bijelog vina i obloženo vrhovima šparoga.

ambulantno ugostiteljstvo - (ambulantna prodaja) pružanje usluga hrane i pića u konfekcioniranom obliku, u količini jednog obroka (sendvići, kolači, sladoled, voće, kava, čaj i sl.) izvan ugostiteljskog obroka. Alkoholna pića se ne mogu prodavati ambulantno.

Ambulantna prodaja navedenih usluga susreće se na plažama, sajmovima, vlakovima kada konobar u odjeljcima prodaje navedene usluge. Prodaja usluga hrane i pića u vagon-restauraciji nije ambulantna prodaja.

banket, njem. - gozba

Bankettieren - gostiti se, častiti se

Bankettchef (banketšef) - prodaje (ugovora) i rukovodi organizacijom realizacije (posluživanja) prigodnih obroka.

bisque d'écrevisses (bisk dekrivis) - krem juha od rakova i prilogom od usitnjenih račjih repova.

bollito misto, tal. (bolito misto) - kuhani: goveđi jezik, teleća prsa, teleća glava, goveđi rep, goveđe kosti sa srži, piletina, svinjska kobasica zajedno s krumpirom, porilukom, mrkvom.

Prilikom posluživanja uz jelo se daje gosrušica i neki od majonezinih umaka.

Jelo je talijanski specijalitet.

bonne femme (bon fam) - "dobra domaćica"; garniture raznim jelima:

1. riba prelivena umakom od bijelog vina i obložena klobucima od šampinjona i pržencem od kruha.
2. meso obloženo šampinjonima, pirjanim sitnim lukom, mrkvom, prepříženom slaninom izrezanom na kocke i pečenim krumpirom.
3. piletina obložena pirjanim biser-lukom, prepřženom slaninom izrezanom na kocke i pečenim krumpirom.

bouillabaisse (bujabez) - juha pripremljena od više vrsta riba, rakova, školjkaša, rajčica, luka, češnjaka i (pikantno) začinjena šafranom.

brigade - brigada; *kuharsku brigadu* čine svi zaposlenici u kuhinji, konobarsku brigadu sačinjavaju svi zaposlenici u posložnom procesu.

canapés - male ploške bijelog kruha (prženca) različitih oblika obložene fino narezanim suhomesnatim proizvodima, sušenom ribom, sirom, jajima, povrćem i sl.

cannelloni (kaneloni) - 1. rolano tijesto napunjeno raznim usitnjenim mesom, preliveno umakom od rajčica i posipano ribanim parmezanom, koristi se za predjela.

2. rolano lisnato tijesto napunjeno raznim slatkim kremama ili pjenama, posipano šećerom, poslužuje se kao desertno jelo.

carafe (karaf) - 1. vrč iz kojega se poslužuje otvoreno vino.

2. boca (kristalna) u koju se pretače, dekantira vino s talogom.

carré (kare) - dio raspolovljenih leđa, hrpta, uzduž kralješnice s dijelom rebara od svinje, teleta, janjeta i sl. od kojih se pripremaju kotleti.

chef d'oeuvres (šef devr) - izvrsno jelo, najbolje jelo, majstorski pripremljeno jelo.

chef de rang (šef d ran) - odgovoran je zajedno s pomoćnikom za kvalitet posluživanja u svome rajonu koji na:

- banketu broji od 10 do 12 gostiju,
- u à la carte restauraciji od 15 do 25 gostiju,
- u penzionu od 20 do 35 gostiju
- u kavani od 30 do 40 gostiju, i sl.

chef de service (šef d servis) - u inozemstvu:

1. u srednje velikim objektima odgovoran je za cjelokupno funkcioniranje posluživanja hrane, pića i napitaka.
2. u velikim objektima odgovoran je za kvalitet posluživanja u jednom odjelu, npr. u blagovaonici, taverni, kavani, terasi i sl.

carte (kart) - c. des mets - jelovnik
- c. du jour - dnevna karta
- c. des vins - vinska karta.

Chantilly (Šantili) - grad u Francuskoj poznat po proizvodnji mliječnih proizvoda,
chantilly - tučeno slatko vrhnje.

cocotte, (kokot) - okrugla ili ovalna metalna ili porculanska posuda u kojoj se poslužuje jelo u umaku.

complet (komple) - potpun, kompletan,
menu c. - potpun meni
petit déjeuner - potpuni zajutrak
café c. - potpuna kava (zajutrak)

coup (kup) - sladoledni pehar, kup
c. *Jacques* - sladoledni pehar Zak; sladoled od jagoda i limuna sa dodatkom voćne salate i tučenim vrhnjem.
c. *Romanov* - vanilija sladoled obložen jagodama koje su marinirane u trešnjevači i ukrašen tučenim vrhnjem.

crème de ... (krem d...) - vrsta kašaste juhe pripremljene od raznih namirnica: riže, ječma, šparoga, cvjetače, šampinjona i sl. vezane vrhnjem, a po želji i žumancem, zatim protisnuta.
crème d'asperges - krem juha od šparoga
crème de riz - krem juha od riže
crème aux champignons - krem juha od šampinjona
crème Dubarry - krem juha od cvjetače.
à la crème - preliveno umakom od vrhnja, vrhnjem.

croissanterie (kroasanteri) - vrsta pekare koja proizvodi i prodaje raznovrsna peciva. Dobila je naziv po poznatom pecivu "croissant".

en croûte (an krut) - u tijestu pečeno, neka namirnica obavijena tijestom i potom pečena.

enofil - ljubitelj vina,
enofilija - ljubav prema vinu i vinogradarstvu.

en robe de chambre (an rob dšambr) - krumpir pečen u ljusci i takav poslužen.

florist - stručnjak za uzgoj i korištenje cvijeća u dekorativne svrhe; za vanjske i unutarnje prostore.

Food - and Beverage - Manager (fud end beveridž menedžer) -

1. nalazimo ga u velikim hotelskim kućama gdje vodi brigu o nabavi hrane, pića i napitaka te o organizaciji njihove prodaje.
2. u nas rukovoditelj odjela hrane i pića.

foto-jelovnik - je jelovnik koji pokazuje ponuđena jela preko fotografije u boji uz koju stoji naziv i cijena jela, bez opisanog dijela teksta.

fromaggini (fromađini) - vrsta malog sira od kravljeg ili kozjeg mlijeka iz Italije (Tessin), uživa se svjež i zreo.

Sazrijeva u mješavini od maslinovog ulja i raznih trava i bijelog vina. Uz ovaj sir poslužuje se sol, ulje, ocat, papar i razne vrste kruha.

gozba - slavlje uz obilje hrane i pića, sa ili bez glazbe, koja može potrajati i nekoliko dana, u društvu s prijateljima, rođacima, kolegama i sl.

G. se organizira u nečiju čast, povodom neke prigode, svečanosti, godišnjice, rođendana, vjenčanja, pobjede i sl.

gobelet - obična čaša bez stalka, u kojoj se poslužuju obična bijela vina bogata ugljičnim dioksidom.

géridon (gerido) - mali pomoćni stol čija je ploha oko 80 x 50 cm visina restauracijskog stola.

géridon-service - plitica s jelom odložena na géridon i na njemu hrana podijeljena na tanjure (engleski II. način posluživanja).

gurmandizi (franc. gurmandises) - su vrsta jela veličine jednog do dva zalogaja koja se nude prilikom uživanja vina i drugih pića.

G. se pripremaju na prepečencu premazanim maslacem i obloženim tankim filejima od pršuta, sušenog lososa, prsa pečene peradi, guščjih jetara ukrašeni kavijarom, gomoljačom, aspikom, kiselim krastavcima i sl.

Hors d'oeuvre riche (or devr riš) - bogato hladno predjelo sastavljeno od biranih skupocjenih namirnica: jastoga, sušenog lososa, kavijara, guščje jetre, pršuta i drugih delikatesnih jela.

Hors d'oeuvre varié - različita hladna predjela

jus (žis) - sok od voća, povrća i bistri sok od pečenja.

korizma - je vrijeme od 40 dana pred Uskrs. To je vrijeme posta katolika vjernika. Ne jedu se mesna jela niti životinjske masnoće. K. počinje čistom srijedom, tj. pepelnicom i traje 40 dana, tzv. časni post.

Käseplatte (kezeplate) - plitica sireva; pliticu treba sastaviti od tvrdih, polutvrdih, polumekanih i mekanih sireva čija je temperatura od 16 do 18°C, a njihov broj od dva i više. Svaka vrsta sira reže se drugim čistim nožem. Za tvrde sireve potreban je jači nož zbog kore. Plitica sireva se slaže na drveni ili porculanski tanjur. Uz tvrde i nemasne sireve stavlja se i maslac. Obrok sira za desert teži od 60 do 80 g, a po izboru gosta može biti i do 200 g.

Lady Curzon (ledi Kirzon) - je juha od kornjače s tučenim vrhnjem i žumancem, posipana curry praškom i zapečena.

macédoine (masedoan) -

1. usitnjeno povrće pripremljeno najčešće u obliku variva ili na maslacu.
2. usitnjeno voće učinjeno u obliku voćne salate.

magnum - vinska boca zapremine od 14 do 16 dl.

maître d'hotel (metr dotel) - nalazi se samo u velikim ugostiteljskim objektima gdje je odgovoran za funkcioniranje posluživanja hrane i pića u svim odjelima V. chef de service.

MC - kratica od "Mise en bouteille au Château", važi samo za bordoško vino koje je u mjestu proizvodnje punjeno u boce.

Međunarodna udruga barmena, miksera pića, (Internacional Bartender Association - IBA), krovna je udruga nacionalnih udruga iz raznih zemalja barmena i vlasnika barova sa sjedištem u Parizu, čiji je cilj unapređivanje struke i poslovanja barova.

Hrvatska sekcija barmena, koja je u sastavu Hrvatske udruge hoteljera i restoratera, primljena je u IBA-u 1997. godine kao 40. nacionalna udruga, na 46. Kongresu IBA u Karlovym Varyma tijekom kojega je održano 23. međunarodno natjecanje barmena (ICC-a).

Članstvo u IBA-i omogućuje:

- organiziranje službenih međunarodnih natjecanja,
- školovanje kadrova u inozemstvu u organizaciji IBA-e,
- sudjelovanje članova na ICC -u i ostalim natjecanjima.

Međunarodno (svjetsko) natjecanje barmena u miješanju pića (International Cocktail Competion, skraćenica ICC) na kojemu se mogu natjecati samo članice IBA-e. Obično se priređuje tijekom održavanja Kongresa IBA-e, svake godine u drugoj državi.

menaž (franc. menage) - skupni pojam za razne začine i umake koji se stavljaju gostima na stol: sol, papar, gorušica, ulje, ocat, ketchup, tabasco i drugi tvornički umaci, šećer, umjetna sladila i sl. Što će se od navedenoga staviti na stol gosta, ovisi o vrsti jela na stolu.

minestrone - juha od povrća sa tjesteninom ili rižom i rajčicom te ribanim parmezanom koji se poslužuje odvojeno. Talijanski specijalitet.

MO - skraćenica od "Mise en bouteille à l'origine" vrijedi za francuska vina koja su punjena u boce u mjestu proizvodnje.

posrebreni inventar - treba redovito održavati ili prati u deteržentu za srebro, u "srebrenim kupkama" ili u posebnim strojevima (polir mašine) sa olovnim kuglicama, naročito nakon što je taj inventar korišten za posluživanje jaja, šparoga, majoneze, crvenog zelja i sl. da se na njega ne natakoži patina koja ga čini neuglednim. Ovaj pribor treba brisati finom mekanom krpom.

pršuti dalmatinski (drniški, šibenski, miljevački) - smatraju se "carevima pučke gastronomije".

Prilikom ocjenjivanja kakvoće pršuta uzimaju se slijedeći elementi:

1. izgled
2. oblik
3. presijek
4. miris
5. okus
6. masnoća

Prilikom ocjenjivanja pršut mora biti star najmanje jednu godinu.

quartirrestaurant - restaurant, gostionice sa sobama za noćenje.

termički lonac - podrazumijeva održavanje konstantno iste temperature nakih namirnica tijekom transporta, uskladištenja pa sve do prerade u jelo. To je slučaj sa zamrznutim ribama, kavijarom, rakovima, živim školjkama i sl.

water Joe (voter Đo) - je svojevrsni osvježavajući bezalkoholni i bezkalorični napitak, koji se sastoji samo od obične vode u koju je umiješana određena količina kofeina. To je napitak bez šećera, CO_2, konzervansa i drugih sastojaka koje sadrže mnoga bezalkoholna pića. Izumitelj ovog pića je Amerikanac David Marcheschi i prodaje se u SAD od 1955. godine pod navedenim nazivom "big Joe" u boce od 1 lit.

Weinserviette (vajnservijete) - ubrus za vina koji se koristi prilikom posluživanja vina. Prekrije se vedro s ledom i vinom, njime se obriše vrh boce i dio boce koji je stajao u vodi i sl., za što se ne smije koristiti ubrus za goste ili konobarev.

red bull (red bul - crveni bik) - stimulativno bezalkoholno piće načinjeno na temelju kofeina i taurina (vrsta proteina). Piće se smatra poticateljem živahnosti, života, piju ga mnogi, (mladež, sportaši, menadžeri, djeca). Postao je obožavani napitak mnogih u Europi. Njegov kreator je Austrijanac Ditrich Mateschitz 1985. godine.

Restaurant Croatica (restoran Kroatika) - je udruga hrvatskih ugostitelja koji žive i rade u Njemačkoj, osnovana je 1993. godine.

Cilj R.C. je:

- što više korištenja hrvatskih proizvoda u hrvatskim restauracijama u Njemačkoj,
- promidžba hrvatskog turizma u Njemačkoj.

oxtail clair - bistra pojačana juha od govеđeg repa s prilogom od povrća izrezanog na kocke i mesa od goveđeg repa.

service compris (servis kompri) - servis, posluga je uračunata u računu, u cijeni usluge.

Slow Food international - je međunarodna udruga koja se bavi unapređivanjem kulture prehrane i protiv je "fast-food prehrane", hamburgera i sličnih jela, već preporuča tradicionalnu lokalnu i regionalnu prehranu. "Jela koja se jedu sjedeći i uz sva osjetila." Udruga je za svoj simbol izabrala puža, u smislu jedi polagano, ali znalački. Puž je spor, ali stigne kamo treba, kamo je krenuo. Udruga je osnovana u Italiji 1986. godine, a 1989. u Parizu je utemeljena međunarodna udruga čiji je član i S.F. Hrvatske sa sjedištem u vinoteci Bornstein u Zagrebu od godine 1996.

soigné (soanje) - riječ koja se piše na konobarsku narudžbu, a znači "pazite gost je osjetljiv, zajedljiv, zahtijevan, što je znak za one koji pripremaju uslugu da ona mora biti bez greške i brzo pripremljena.

sorbet (sorbe) - voćni sladoled razrijeđen pjenušcem ili nekim likerom.

struka - neko područje ljudske djelatnosti koje zahtijeva vladanje određenim znanjima i vještinama koje se stječu odgovarajućim školovanjem i radom u struci.

stručnost - 1. vladanje znanjima i vještinama neke struke pri profesionalnom obavljanju posla.

2. poznavanje zakonitosti koje vladaju u određenoj struci.

stručna etika - 1. savjesno i stručno obavljanje nekog posla s ciljem da se postigne maksimalni kvalitet uz najmanje troškova da se ne ošteti. Poznata je izreka "Ono što ne bi ti pojeo i popio, ne daj ni drugome."

2. isto što i stručna svijest, stručna kultura.

suit, la (la suit) - jelo koje slijedi; slijed jela u meniju.

supplément (sipleman) - u određenim prilikama (banket i sl.) gostima se pojedino jelo nudi po dva puta, da neki gosti ne ostanu gladni. S. ne povećava ugovorenu cijenu usluge. Konobar prilikom iznošenja navedenog jela iz kuhinje dužan je na bon napisati "supplément".

Svjetska federacija kuhara - Federation Mondiale des societes de cuisinieres (F.M.S. engl. WACS), osnovana je po legendarnom francuskom kuharu A. Ecoffieru. U udrugu su učlanjene mnogobrojne udruge kuhara sa svih kontinenata. Po osnovi nasljednog prava od 1968. godine u nju je učlanjena i Sekcija kuhara Hrvatske. S.F.K. organizirala je brojna kuharska natjecanja diljem svijeta kao i "kuharske olimpijade", na kojima su se natjecali i brojni kuhari iz Hrvatske i osvajali zlatna odličja.

Literatura

Andersen, S.: Fondues-Flambieren-Raclette, VehlgVerlag, Köln, 1983.
Aurières, A.-A. Antonietti:Le service du restaurant, Flammarion, Paris
Bauer, Lj. i dr.: Pisanica-hrvatski uskrsni običaji, O. sveučilište, Zagreb 1991.
Blome, E.: Fondue, Reclette und heisser Stein, Buch-V.G., Zürich, 1994.
Ivić, A.-Marošević, I.: Dogotavljanje jela pred gostima, rukopis Pula, 1998.
Kerčmar, J.: Ugostiteljsko posluživanje III, Rijeka, 1971.
Lundberg, D.-Walker, J.: The Restaurant, J. Wiley, 1993.
Marošević, I.: Poslovanje barova, A.G.Matoš, Samobor, 1996.
Marošević, I.: Ugostiteljsko posluživanje, Školska knjiga, 1993.
Marošević, I.: Prodaja ugostiteljskih usluga, rukopis, Pula, 1997.
Meyer, S.-Schmid, E,: Service Lehrbuch, Fachverlag Schweizer W. Zürich, 198....
Mikolić, M.: Diplomatski protokol, Mate, Zagreb, 1995.
Pauli, E.: Lerbuch der Küche, Schweizer Wirteverband, Zürich, 1984.
Šulak, F.-Petz, B.: Poslovna psihologija, Školska knjiga, Zagreb, 1995.
Rihtman Auguštin, D.: Knjiga o Božiću, A. Cesarec, 1992.
Scharfe, N.: Gekonnt serviert, Verlag die Wirtschaft, Berlin, 1969.
Schubert, M.-Hervig, R.: Živimo s cvijećem, Mladost, Zagreb, 1987.
Sigel, S. i dr.: Handlexikon der Getränke I, Trauner Verlang, Linz, 1986.
Šupica, M.: Dijetalna ishrana, Znanje Zagreb, 1997.
Wundermann, I.: Cvijeće u stanu, Naprijed, Zagreb, 1971.
xxxx: Smörgåsbord, Svenska Institutet, Stockholm, 1996.